
pizza e pasta
ITALIANA
n°11
dicembre '18
www.pizzaepastaitaliana.it
anno XXIX
Speciale Sigep
2019


SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE
CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2
Studiata in collaborazione con istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli
F2
Unimix
F2 1993 2018 25° EFFEDUE
IMPASTATRICI PROFESSIONALI
www.effeduesrl.com
Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com


Neapolis
510°C
MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®
Neapolis 510°C il piu' potente forno elettrico del mondo progettato da Moretti Forni per la cottura perfetta dell'autentica pizza napoletana.
"Il calore è un ingrediente.
Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità."
SIAMO PRESENTI A SIGEP (19 – 23 GENNAIO 2019) PADIGLIONE B5D5 STAND 028
Moretti Forni s.p.a.
Via Meucci 4
61037 Mondolfo (PU) - Italy
email: info@morettiforni.com
Tel +39 0721 96 161 – morettiforni.com

AZIENDE



# — Sommario —

# La cultura del cibo

**di Giampiero Rorato**

Un altro anno è trascorso, il 29° nella storia di questa rivista, anche questo ricco di novità per il mondo della pizza. Lo scorso aprile a Parma abbiamo visto il grande Heinz Beck, fra i massimi chef internazionali, cuoco e chef vero - non attore televisivo, cosa poco seria per un cuoco, specie se imperversa a tutte le ore su tutti i canali, privilegiando gli spot pubblicitari rispetto al lavoro in ristorante – presentare una pizza innovativa ricorrendo anche all'acqua di pomodoro per l'impasto. E di notizie ne abbiamo visto molte, come quelle riportate dalle Guide delle pizzerie, a mio avviso poco fidabili, poiché trascurano i pizzaioli veri, quelli che hanno dedicato anni allo studio, alla sperimentazione, ai confronti internazionali, alla scelta delle farine giuste, alla ricerca di ingredienti di primissima e garantita qualità ed hanno sempre le pizzerie piena di clienti.
Ma un'altra considerazione mi preme trasmettere ai nostri lettori. Vado tutti i giorni in una fornita edicola per prendere e consultare, oltre ai miei soliti quotidiani, le riviste di cucina e quasi sempre resto deluso. Trovo, infatti, montagne di ricette, spesso più spettacolari che realizzabili (come alla "Prova del Cuoco"), ma quasi nulla sulla storia dei prodotti, sulla storia dei piatti, sulle caratteristiche, ad esempio, dei diversi oli extravergini d'oliva, sul loro costo (diffidare se al supermercato costa meno di 10-12 euro al litro), sugli splendidi prodotti d'altissima qualità presenti in tutta la penisola. Come dire che la cultura sembra non appartenere al mondo della cucina, e questa è una stranezza inaccettabile. Ma c'è, fortunatamente, chi va contro corrente e ama e promuove la cultura alimentare e gastronomica e cito, fra i tanti, la presidente dei food blogger Anna Maria Pellegrino e il suo blog "la cucina di qb", dove ogni prodotto, ogni piatto è collocato storicamente e sono sempre illustrate le caratteristiche nutritive ed è un blog molto bello e interessante.
Ci piacerebbe che le riviste e le trasmissioni TV dedicate al cibo regalassero ai lettori e agli ascoltatori un po' di cultura, di storia, di merceologia e ponessero in primo piano i tanti ottimi prodotti italiani.
E a proposito di questi ultimi, inizieremo con il numero di gennaio una nuova importante rubrica, curata dalla giornalista enogastronomia Caterina Vianello, e presenteremo, mese dopo mese, il fiordilatte, il pecorino romano, la bresaola della Valtellina, il carciofo violetto di Sant'Erasmo (Venezia), il prosciutto crudo, il formaggio di capra, i molluschi dei nostri mari, la mozzarella di bufala, i funghi e i tartufi autunnali, la mortadella, i formaggi erborinati. Una bella serie di prodotti dei quali racconteremo su queste pagine la storia, le caratteristiche nutrizionali e il loro impiego in cucina e in pizzeria. Questo è un nostro nuovo impegno a servizio dei nostri lettori e, soprattutto, di una seria cultura alimentare. Con l'augurio che trovi il vostro consenso e vi accompagni, mese dopo mese, anche il prossimo anno.

*www.giampierororato.blogspot.com*

COLOPHON

**PIZZA E PASTA ITALIANA**
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

*edito da* **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.11 Dicembre 2018

Repertorio ROC n. 5768

**DIRETTORE EDITORIALE** Massimo Puggina
**DIRETTORE RESPONSABILE** Giampiero Rorato
**SEGRETARIA DI REDAZIONE** Caterina Orlandi
**PUBBLICITÀ** Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
**RESPONSABILE PROGETTO** David Mandolin

**REDAZIONE**
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
***www.pizzaepastaitaliana.it***

**PROGETTO GRAFICO** Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

**DIGITAL PUBLISHING** Maura Trolese — *Mediagraf lab*

**IN COPERTINA** illustrazione di Laura Pittaccio

**STAMPA** MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

**COMITATO TECNICO E REDAZIONALE**
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso.

**AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI**
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).

**ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA**

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE


AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO
VERDE
IL MAESTRO
GIALLO
DEPART
ARANCIO
MARRONE

a cura di **Patrizio Carrer**

## Pizza a pranzo? Sì grazie

Sulla pizza gli italiani non discutono, anzi la considerano tra le pietanze più irresistibili, con un connazionale su due (52%) che la preferisce, nell'ora di pranzo, alla pasta (43%), all'insalata (13%), ai panini (39%) e alla piadina (29%). Il gradimento emerge da uno studio promosso dall'Osservatorio Buitoni Culinary Lab effettuato su circa 2500 italiani di età compresa tra i 20 e i 55 anni. Dall'analisi di mercato emerge in particolare che c'è chi dichiara che la mangerebbe ogni giorno (4%) perché "da' una certa soddisfazione a livello emotivo" (39%) e perché "essendo versatile- può essere mangiata ovunque (13%)". Allo stesso tempo il 14% del campione interpellato sostiene che favorisce la condivisione: abitudine effettuata con gli amici (29%) o con il proprio partner (18%). Quanto al gusto, che sia Margherita (scelta dai più tradizionalisti 27%) o ad impasto speciale (24%), la pizza- si legge nella ricerca- è considerata irresistibile per lo spessore basso dal 42% mentre il 12% predilige quello alto, a patto che l'impasto sia ben lievitato. Tre italiani su 10 (33%), invece, considerano fondamentale il cornicione, che deve essere fatto "a regola d'arte", come quello tipico napoletano, mentre il 34% adorano le pizze con una grande quantità di ingredienti.





## Parmigiano Reggiano sbanca il World Cheese Awards

Bottino di 64 medaglie per il Parmigiano Reggiano al World Cheese Awards, l'Oscar dei formaggi. Alla competizione svolta in Norvegia a Bergen, all'interno del Grieghallen, la nazionale del lattiero-caseario prodotto tra le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova e composta da 55 caseifici ha vinto 61 medaglie alle quali vanno aggiunti altri 3 premi (una medaglia d'oro, una di argento e una di bronzo) per i campioni presentati direttamente da operatori commerciali. Nello specifico la giuria internazionale ha premiato oltre il 50% dei 121 campioni di Parmigiano Reggiano in gara. Il concorso, svolto il 2 novembre, ha coinvolto 2.472 formaggi provenienti da 41 Paesi. I premi ottenuti dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano sono stati una medaglia Super Gold (miglior formaggio del tavolo), 12 medaglie d'oro, 20 d'argento, 28 di bronzo. "Anche quest'anno- ha commentato il vicepresidente vicario del Consorzio Parmigiano Reggiano Guglielmo Garagnani- la Nazionale del Parmigiano Reggiano ha tenuto alto l'onore della Dop più amata dagli italiani. Le medaglie vinte - ha aggiunto- apportano ulteriore valore a un mercato, come quello dei formaggi, che si conferma in crescita.

# Tulip

MADE IN ITALY



**Disegnata con passione e amore per il bello. Realizzata secondo i più alti standard professionali. Dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte. Questa è la vera eccellenza italiana.**

Designed with passion and love for beauty. Realized following the highest professional standards. For those who believe pizza is a fine art. This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.

Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM

# prima pagina

a cura di **Patrizio Carrer**

## *"Europa, dove la qualità è di casa" per prodotti a denominazione DOP, IGP e DOC*

È ufficialmente iniziata la nuova campagna di comunicazione "Europa, dove la qualità è di casa" che mira a promuovere i prodotti contraddistinti dai marchi di qualità europei. Attraverso attività di informazione, il programma è mirato a valorizzare la garanzia di qualità dei prodotti a marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOC (Denominazione di Origine Controllata). Accompagnata dal messaggio "Sapori autentici e garantiti dall'origine", dal 2018 al 2020 la campagna sensibilizzerà, attraverso i prodotti Vini Alto Adige DOC, Mela Alto Adige IGP, Speck Alto Adige IGP e Formaggio Stelvio DOP, esperti operanti nei settori del commercio e della gastronomia oltre che consumatori, sulle garanzie fornite dai marchi di qualità europei e sul valore aggiunto che rappresentano per consumatori e produttori. I promotori della campagna sono il Consorzio Mela Alto Adige, il Consorzio Formaggio Stelvio, il Consorzio Tutela Speck Alto Adige e il Consorzio Vini Alto Adige. Il programma, co-finanziato dall'Unione europea, prevede iniziative sul mercato interno italiano e nei mercati di esportazione rappresentati da Germania, Paesi Bassi e Svezia.

## *Celiachia, i virus che potrebbero "accendere" la malattia*

Individuati dei nuovi, possibili responsabili della celiachia: sono i virus che, secondo un nuovo studio, aiutano ad "accendere" la malattia in chi è predisposto. Lo dimostra un progetto di ricerca finanziato dalla Fondazione Celiachia, secondo cui, proprio insieme alle infezioni virali, le proteine alimentari contenute nel glutine sono in grado di simulare e potenziare la risposta immunitaria innata e possono innescare una malattia autoimmune. La ricerca è stata presentata in occasione del Convegno Nazionale. La celiachia, spiega il coordinatore dello studio Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli, "è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi.



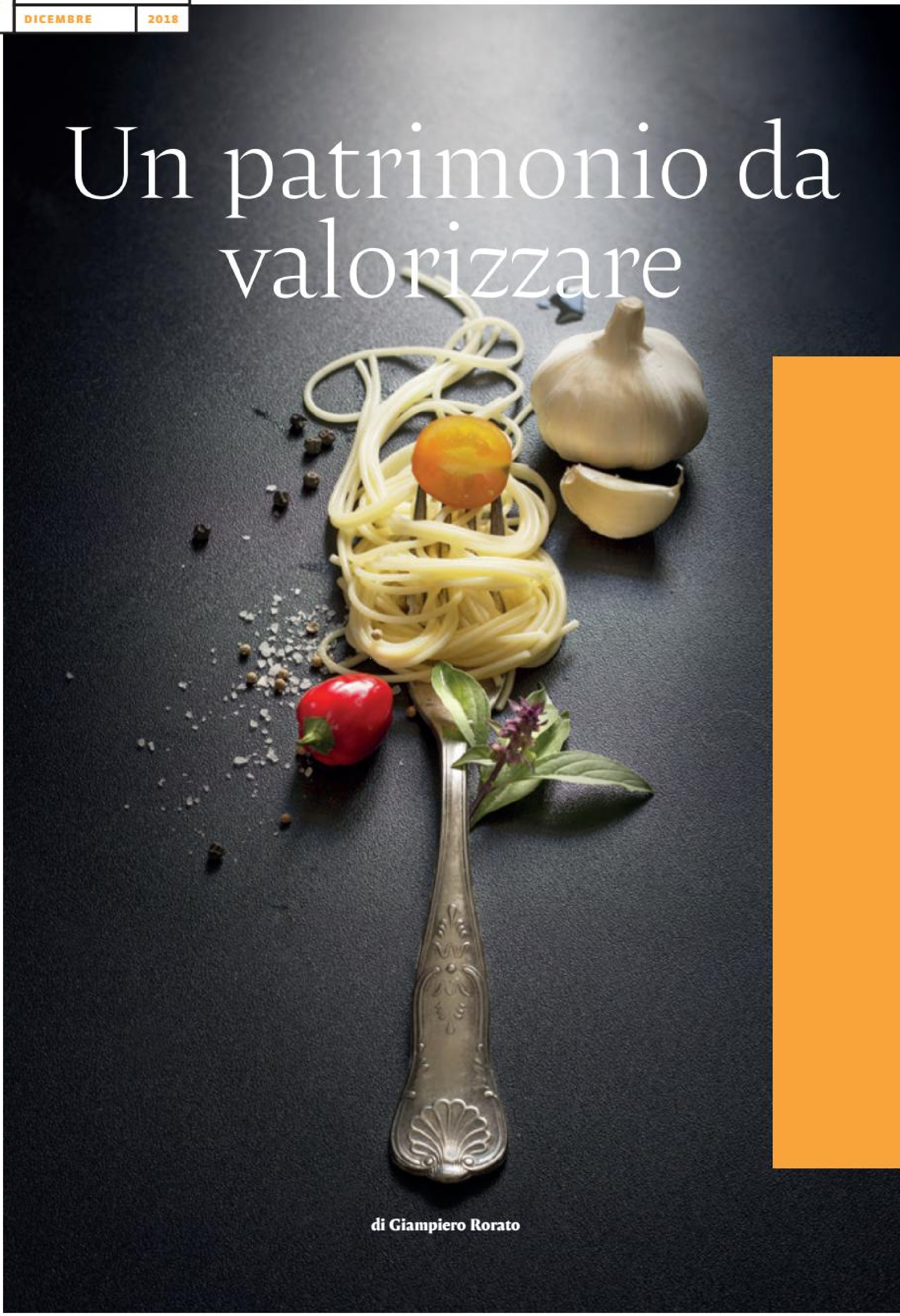



## *Le nuove varietà di grano sarde*

La sperimentazione genetica in agricoltura "made in Sardinia" mette a punto due nuove qualità di grano duro e una di erba medica. I tre brevetti sulle sementi sono stati già registrati dall'agenzia Agris della Regione che ha presentato i risultati della ricerca svolta nell'azienda sperimentale San Michele di Ussana, a circa 20 chilometri a nord di Cagliari. La registrazione riguarda i semi dei grani Nuraghe e Shardana e dell'erba medica Prato Sardo: tre varietà che sono state testate prima in laboratorio e poi sul terreno e che hanno dato buoni riscontri sull'adattabilità e resa in diversi contesti ambientali dell'Isola. Il tutto migliorando il patrimonio genetico delle tre varietà che potranno essere usate liberamente dagli agricoltori sardi che ne faranno richiesta. Le novità sono state illustrate in un incontro con il presidente della Regione Francesco Pigliaru, l'assessore dell'Agricoltura Pier Luigi Caria e il direttore generale di Agris, Roberto Zurru.



# Un patrimonio da valorizzare



di Giampiero Rorato

**NELL'ANNO DEL CIBO ITALIANO È MATURATA LA CONVINZIONE CHE ABBIAMO IN RICCO PATRIMONIO DI TESORI GASTRONOMICI DA DIFENDERE E PROMUOVERE**

Ne hanno parlato in tanti: l'anno del cibo italiano, il 2018, indetto dal precedente Governo, ha suscitato molti interventi da parte dei media (la stampa e le TV), delle associazioni di categoria di agricoltori, trasformatori, ristoratori, cuochi, ecc delle industrie alimentari, delle scuole alberghiere e ci sembra utile, alla fine dell'anno, soffermarci un attimo per non perdere quanto di buono è stato realizzato.

In questo 2018 si è compreso ancor più che in passato che l'Italia ha la grande fortuna di trovarsi in un'area del pianeta così felice che le consente di avere una gran quantità di prodotti agroalimentari di assoluta qualità, dagli ortaggi alla frutta, dal vino all'olio d'oliva, con allevamenti quasi sempre ottimi che consentono all'Italia di avere buonissime carni, latte di alta qualità, latticini e formaggi fra i migliori del mondo, salumi e prosciutti da tutti invidiati.

E c'è una cultura alimentare intelligente e raffinata che ci permette di ottenere, con i nostri prodotti agroalimentari, piatti di assoluta qualità, altrove inarrivabili per gusti e sapori.

## *La cultura alimentare italiana*

È vero che la cultura alimentare italiana ha storia antichissima, alimentata, fin dall'inizio, dalla cucina mediterranea portata nell'Italia Meridionale dai Greci nell'8° secolo prima di Cristo, affinata dai buongustai romani, arricchita dagli apporti arabi, dai prodotti orientali importati da Venezia, dai prodotti americani scoperti da Cristoforo Colombo e dai conquistatori spagnoli.

In Italia, poi, sono arrivate o sono scese popolazioni provenienti da lontano, oltre a Greci e Arabi (in verità nordafricani) prima citati, cioè Celti, Longobardi, Normanni, Franchi, Svevi, Spagnoli, Francesi, Austriaci (si pensi al Lombardo-Veneto tra il 1815 e il 1866), e tutti hanno lasciato il segno e contribuito alla crescita della cucina italiana anche importando prodotti, tecniche di preparazione e cottura, realizzazioni gastronomiche, cioè i piatti veri e propri.

## *I nostri prodotti "esteri"*

Se solo facciamo un esame dei prodotti arrivati da "fuori" scopriamo che la cucina italiana è fortemente debitrice all'estero come scopriamo una grande verità: senza i rapporti con l'estero saremmo un Paese povero e trascurabile. Tema questo oggi ancora più importante: senza far parte di una realtà autorevole e riconosciuta, l'Europa, saremmo davvero un piccolo ininfluente villaggio sperduto nel mappamondo.

Facciamo un breve elenco dei prodotti arrivato da "fuori"? Spezie, stoccafisso e baccalà, carciofi, mais, patate, pomodori, zucche e zucchine, gran parte dei vitigni coltivati (es. Chardonnay, Malvasia, Pinot, Riesling renano, Sauvignon, Cabernet, Malbech, Merlot). Lo stesso grano è arrivato dal Vicino Oriente e il più antico che produciamo (in Puglia) è il Khorasan che arriva dall'Altopiano turanico (antica regione dell'Iran), le altre varietà di grano duro e grano tenero sono arrivate dopo. Credo basti per capire che la cucina italiana, senza questi prodotti arrivati da fuori, sarebbe ancora preistorica.

# La cucina attuale

Con quanto sopra ricordato si fa presto a capire che grazie a una gran quantità di prodotti arrivati dall'estero (anche recentemente, come la frutta esotica), che si sono uniti a quelli originari italiani (per originari si intende quelli che sono presenti da oltre due millenni), la cucina italiana, grazie anche alla configurazione dell'Italia, dalle Alpi alla Sicilia, ha a disposizione più prodotti di tutti gli altri Paesi del pianeta. E se questi prodotti sono trasformati in cucina da professionisti che hanno nel DNA la bravura degli antichi cuochi greci ed arabi, dei sofisticati cuochi romani, dei cuochi dei monasteri e dei castelli medioevali, dei cuochi operanti nelle ville signorili rinascimentali (si pensi ai Medici a Firenze e alle ville di campagna dei patrizi veneziani) ci si rende conto che la cultura gastronomica italiana è la più alta in assoluto.



# Non disperdiamo la nostra cultura gastronomica

E c'è ora una conclusione da trarre al termine di questo "Anno del Cibo Italiano": in Italia i prodotti che servono per realizzare una seria e splendida cucina ci sono tutti o sono facilmente reperibili. In Italia c'è anche una grande cultura sia alimentare che gastronomica. Quello che serve è prendere coscienza di questa enorme ricchezza e non disperderla. L'invito vale per tutti gli addetti ai lavori (dai produttori ai ristoratori, alle industrie agroalimentari, ai cuochi, a chi fa da mangiare in casa, alle Scuole alberghiere, ecc.). Perché questo è ciò che ci lascia in eredità il 2018, l'Anno del Cibo Italiano.


'O Sole 'e Napule
il gusto della qualità
il Firmato
Linea Chef
'O Sole 'e Napule
i Pelati
'O Sole 'e Napule
pomodori scelti e pelati accuratamente
succo dolce e compatto
i Pelati
osoleenapule.it
villaggio creativo



# Sigep 2019, tutti gli appuntamenti del salone di Rimini

a cura
della redazione

Ritorna a Rimini dal 19 al 23 gennaio il salone internazionale dedicato alla gelateria, alla pasticceria, al cioccolato e al caffè. Una cinque giorni che quest'anno si preannuncia ricca di appuntamenti dedicati al settore dolciario, con finestre internazionali dedicate ai professionisti di tutto il mondo. Italian Exhibition Group, organizzatrice della kermesse di Rimini, punta come sempre a superare tutti i record di affluenza e di espositori presenti, anche perché con questa edizione la manifestazione accenderà 40 candeline.

## GLI EVENTI TOP IN PROGRAMMA

La 5ª edizione del Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores, con la partecipazione di 12 tra i migliori pasticceri under 23, provenienti dai cinque continenti, in gara: Australia, Belgio, Brasile, Cina, Croazia, Filippine, Francia, India, Italia, Russia, Singapore e Taiwan.

Per la gelateria, si terrà Sigep Gelato d'Oro, dove si sfideranno i finalisti dei nove appuntamenti in programma durante 2018 in Italia e che selezionerà il team che rappresenterà il Belpaese alla IX Coppa del Mondo della Gelateria. Per la competizione mondiale si sono già svolte a febbraio, a Città del Messico e ad aprile, a Singapore, le prime selezioni estere della Coppa del Mondo della Gelateria nelle quali sono state scelte le prime 4 squadre che si sfideranno sempre a Rimini nel 2020: Messico, Singapore, Malesia, Giappone. Nel 2019 le selezioni proseguiranno fino a portare il numero delle squadre a 12.

La novità 2018 sarà l'International Pastry Camp, preziosa opportunità di mostrare l'evoluzione delle scuole di pasticceria che nel mondo vanno evidenziandosi. Da sette nazioni del mondo arriveranno i migliori giovani pasticceri, le 'pastry star' del futuro che lunedì 21 gennaio si esibiranno alla Pastry Arena mostrando i dolci tipici del mondo. Si aggiunge un'ulteriore vetrina al tradizionale Sigep Giovani, in programma mercoledì 23 con la partecipazione delle scuole italiane, in collaborazione con Conpait, Pasticceria internazionale e Castalimenti. Da quest'anno Sigep Giovani entra ufficialmente fra gli eventi protagonisti del calendario alla Pastry Arena.

Alla Pastry Arena, lunedì 21 gennaio, in programma le selezioni per comporre la formazione dell'Italia che nel 2020 gareggerà a The Pastry Queen, pass da conquistare primeggiando nelle tre prove previste dalla selezione fra le migliori 'Lady Pastry'.

L'associazione Italiana gelatieri proporrà a SIGEP 2019 cinque appuntamenti. Si parte domenica 20 gennaio con il concorso dedicato ai sorbetti; lunedì 21 gennaio toccherà al concorso L'eccellenza delle torte gelato e dalle 14 le migliori torte con base cioccolato saranno premiate dalla giuria. Il Memorial Alberto Pica, intitolato al suo storico presidente e straordinario animatore della promozione Sempre martedì, gran finale con il concorso "Mille idee per un nuovo gusto". Il gelato dell'anno, con i gelatieri in gara che si contenderanno l'ambito riconoscimento. I vincitori dei quattro concorsi si contenderanno il riconoscimento di Miglior gelatiere dell'anno, con premiazioni alle 17.00 di martedì 22 gennaio al padiglione C7.



Alfichef, il tuo tocco da Chef!
ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA
MISTO BOSCO
Funghi Trifolati
Wild mushrooms mix seasoned
Peso 1000 g
Net weight 35.27 Oz
Promozione
TUTTIFUNGHI
Dall'1 al 31 dicembre acquista i funghi in busta ALFICHEF direttamente online con uno **sconto del 15%**. Riceverai i prodotti su tutto il territorio italiano, isole comprese, senza sostenere le spese di spedizione. Dal produttore al professionista!
shop.alfichef.com
ALFICHEF
GUSTO IN BUSTA
ALFICHEF è un marchio di ALFI Italian Food Company



## I NUMERI DELLA SCORSA STAGIONE

*L'edizione 2019 segue un'edizione da record, con una crescita costante, sia in termini di visitatori che di espositori.*

SIGEP 2018 ha superato le 200mila presenze complessive, di cui 135.746 buyers italiani e 32.202 buyers esteri provenienti da 180 paesi, che si sommano all'universo formato da espositori, concorrenti ai concorsi internazionali, team per le competizioni, ospiti ai convegni, partecipanti alle aree academy. Gli international buyers per il 77% dall´Europa (in primis Spagna, Germania, Francia, Grecia, Polonia), dall´Asia 12% (Giappone, Corea, Cina e India), 7% dalle Americhe (Stati Uniti, Canada e Brasile), 3% dall´Africa (Marocco, Algeria, Egitto) e 1% dall´Oceania (Australia). 1.250 espositori su una superficie di 129.000 mq.

## 5 BUONE RAGIONI PER VISITARE SIGEP

**1 —**

***Le novità su attrezzature, materie prime e servizi per il foodservice*** *saranno tantissime. Il salone di Rimini rappresenta un'occasione imperdibile per vederle tutte assieme.*

**2 —**

***Gli eventi e i testimonial.*** *Chef, panificatori, pasticceri di fama internazionale, quale migliore occasione per vedere all'opera i più grandi professionisti al mondo?*

**3 —**

***Nuove opportunità.*** *Il mondo della ristorazione è in continua evoluzione, SIGEP rappresenta l'opportunità per stare al passo coi tempi, raccogliendo le proposte e le intuizioni degli imprenditori che fanno lustro al Made in Italy.*

**4 —**

***L'Arte Bianca*** *è ampiamente rappresentata all'interno di SIGEP. I professionisti, i maestri pizzaioli e panificatori sono una presenza familiare tra le aziende che producono farine, semilavorati o attrezzature per la cottura.*

**5 —**

***I concorsi.*** *I maestri dolciari di qualsiasi parte del mondo, impegnati in creazioni tanto belle quanto gustose, uno spettacolo per gli occhi – e ovviamente per il palato -.*


Energy for your business
Sfrutta al massimo la tua energia con le soluzioni Zanolli.
Anna Polinari - Campionessa Italiana Allieve 2016 400 Hs - Fondazione Bentegodi



# Silvia Federica Boldetti

## La fantasia... In pasticceria!

**a cura della redazione**

Torinese d'origine, Silvia Federica Boldetti è la "Pastry Queen" – titolo ottenuto a Rimini nel 2016 - che Pizza e Pasta Italiana ha interpellato per questo speciale dedicato al Salone Internazionale della gelateria e della pasticceria. Silvia Federica Boldetti si appassiona alla pasticceria dopo la laurea in Economia e Commercio e decide di fare di questa passione una professione, dando un taglio netto con la precedente vita. Lo studio nelle più importanti scuole di pasticceria italiane (CastAlimenti, Selmi), la ricerca e la grande determinazione portano questa giovane pasticcera a raggiungere traguardi importanti, come il prestigioso titolo di " regina della pasticceria" competizione mondiale in rosa che premia il miglior pasticcere donna del mondo, ottenuto a Rimini dell'edizione 2016 di SIGEP, alla giovane età di 26 anni. A questa giovane pasticcera la rivista Pizza e Pasta Italiana ha chiesto la ricetta di un dolce buono e in grado di appagare l'occhio, una spettacolare Panna Cotta al passion fruit!

credits: Davide Dutto Chef Profile


LA FORZA DEL GERMOGLIO
DI RISO INTEGRALE ITALIANO
MOZZA RISELLA
Sei veramente sicuro di accontentare tutti?
100% VEGETALE
DAL RISO INTEGRALE GERMOGLIATO
dal riso integrale germogliato
MOZZARISELLA:
100% vegetale, biologica, leggera,
senza lattosio, senza glutine!
MOZZA RISELLA
classic
LA FORZA DEL GERMOGLIO DI RISO INTEGRALE
200g
Mozzarisella è disponibile
anche in confezioni da 1 kg (surgelata)
in scaglie, già pronta per l'utilizzo.
Un'alternativa alla normale
mozzarella, prodotta solo con ingredienti
naturali di primissima qualità
per una pizza gustosa e digeribile.
vegan friendly
RISO ITALIANO
BIO SU RICE
Per saperne di più:
mozzarisella.com





# Panna Cotta al passion fruit

## Panna Cotta

| INGREDIENTI | QUANTITÀ | TOT. % |
|---|---|---|
| *panna fresca 35%* | *g. 1000* | *82,5%* |
| *zucchero* | *g. 200* | *16,5%* |
| *scorza di limone* | *g. 1* | *0,1%* |
| *scorza di arancio* | *g. 1* | *0,1%* |
| *gelatina animale* | *g. 10* | *0,8%* |

**PROCEDIMENTO**
Scaldare la panna con lo zucchero e la scorza in infusione. Filtrare, versare sulla gelatina reidratata e colare negli stampi.

## Streusel

| INGREDIENTI | QUANTITÀ | TOT. % |
|---|---|---|
| *cocco rapè* | *g. 60* | *15,8%* |
| *polvere di mandorle* | *g. 40* | *10,5%* |
| *farina debole* | *g. 100* | *26,3%* |
| *zucchero di canna* | *g. 80* | *21,1%* |
| *burro fresco* | *g. 100* | *26,3%* |

**PROCEDIMENTO**
Sabbiare tutti gli ingredienti velocemente, riporre in frigo e cuocere a 160° valvola aperta.

## Glassa al mango

| INGREDIENTI | QUANTITÀ | TOT. % |
|---|---|---|
| *Polpa di mango* | *g. 710* | *47,3%* |
| *polpa di passion fruit* | *g. 105* | *7,0%* |
| *acqua* | *g. 355* | *23,7%* |
| *zucchero vagliato fine* | *g. 215* | *14,3%* |
| *pectina* | *g. 21* | *1,4%* |
| *massa i gelatina 200 b.* | *g. 95* | *6,3%* |

**PROCEDIMENTO**
Mescolare tutti gli ingredienti tranne la massa di gelatina. Portare a bollore e versare sulla massa. Lasciar riposare in frigo per una notte.



# Pier Daniele Seu

"Tra Fior di Fragola e Croccante"

La pizza di Pier Daniele Seu è la proposta di questo numero di Pizza e Pasta Italiana, una pizza dolce realizzata con zucchero di canna caramellizzato, fragole in osmosi, coulis di fragole allo zenzero, mantecato di ricotta e lime, mandarle sabbiate e menta.

L'impasto è stato realizzato con metodo diretto, con 48 ore di maturazione di cui 24 in massa a temperature controllata, 12 ore a temperatura controllata dopo la pezzatura e altre 12 ore a temperatura ambiente.

**INGREDIENTI**

*1 LT di acqua —*

*1.6 KG di farina di cui 1,2 KG farina tipo 0 con forza media —*

*400 gr di farina di tipo 1 —*

*1 grammo di lievito —*

*25 grammi di sale —*

*30 di olio —*

**a cura della redazione**

Pier Daniele Seu, è il titolare del locale "Seu Pizza Illuminati" situato nello storico quartiere di Porta Portese, a Roma ed ha conseguito il titolo di migliore "pizza dessert 2018" della Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. La ricetta proposta in queste pagine, sintetizza al meglio il lavoro di questo giovane pizzaiolo e imprenditore: ricerca, cura nella preparazione dell'impasto, equilibrio di sapori e appagamento visivo. Anche la pizzeria rispetta i parametri di Seu: il locale è un open space luminoso e dal gusto minimal con 85 posti a sedere, un bancone centrale e il forno a vista dove Seu sforna le sue pizze. Aperta lo scorso 7 marzo la pizzeria "lluminata" è un'oasi si relax in uno dei quartieri più famosi della Capitale e dove si possono assaggiare pizze e non solo: il menù ha una selezione dedicata al pane e all'olio (un'esaltazione delle vecchie merende per bambini) poi i fritti, declinati con alcuni piatti della tradizione romana con supplì all'amatriciana, alla carbonara ecc.

Le pizze sono ovviamente i best seller di Pier Daniele Seu, un assortimento composto di pizze classiche e proposte più creative che osano abbinamenti più originali e interessanti, uno su tutte, la pizza Cacio e pere, realizzata con un formaggio erborinato, t'choco rum (crosta di fava di cacao) e pera Williams in cottura. Un tripudio di aromi e consistenze diverse.

# e la pizza dolce



# Chi è Pier Daniele Seu

Classe 1987, si affaccia al mondo della pizza da autodidatta dopo i 20 anni, quasi per scommessa nei confronti di una professione che non lo soddisfaceva. Studiando dapprima sui libri, poi frequentando vari corsi dedicati alla pizza, inizia la sua ascesa, con esperienze lavorative e formative molto diverse.





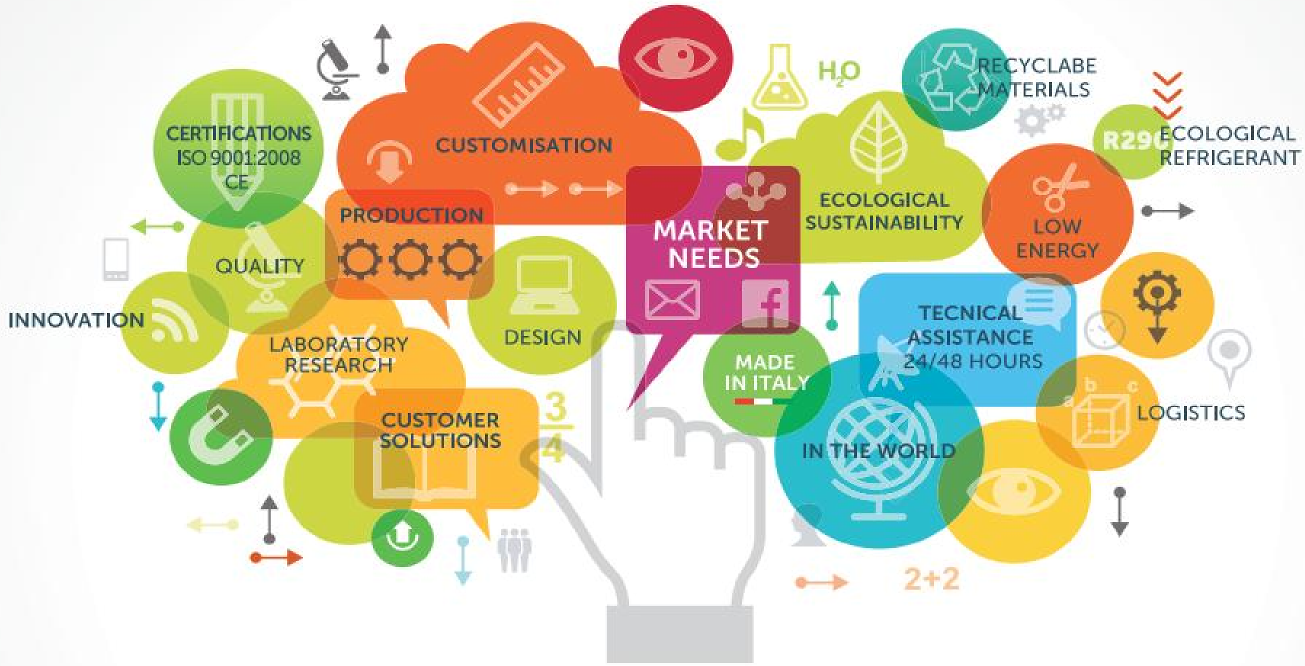

Dall'esperienza in una pizzeria romana con stesura a mattarello, incontra forse il modello di pizza a lui più congeniale, il casertano, un stile con bordo pronunciato e croccantezza, il giusto compromesso tra pizza romana e pizza napoletana, che diventerà il suo vessillo.

La tappa di tre anni in un pub romano con ritmi vertiginosi e tanto sacrificio, non lo scoraggia dal voler inseguire la professione, anzi, è un input fondamentale che lo porterà a vincere Emergente Pizza Lazio nel 2014 e nel 2016 Miglior Pizza Chef Emergente.

L'amicizia che lo lega da anni a Gabriele Bonci, e verso cui Pier Daniele nutre un'inesauribile stima e gratitudine, gli dà il la nel 2016 per entrare in società con lui nella gestione della pizzeria al Mercato Centrale, finché nel 2017 al compimento del trentesimo anno di età di Seu, Bonci gli regala la sua quota.

Dopo 5 mesi di grande lavoro, Pier Daniele si è sentito pronto per aprire un locale proprio, anche grazie al supporto della compagna Valeria Zuppardo.






Our business is enhancing **your business**

GASTRONOMY line

BAKERY line

PASTRY line

AFINOX

afinox.com



# Il Panettone con amarene, limone e pistacchi di Denis Dianin

Protagonista immancabile delle tavole delle feste, il Panettone è un dolce che conquista non solo i palati dei più golosi, ma anche panificatori, pasticceri e pizzaioli. Proprio quest'ultimi, con l'approssimarsi del Natale e di Capodanno, cercano molto spesso un'ispirazione per arricchire il carrello dei dolci. Uno spunto molto interessante viene da Denis Dianin, pasticcere di origine padovana (D&G Patisserie), ma allo stesso tempo con un approccio al lavoro "trasversale", avendo gestito un'attività con pizzeria d'asporto, pasticceria, gelateria e cioccolateria. Di Denis Dianin la nostra rivista si è occupata qualche mese fa, ma quale miglior occasione per chiedere a questo professionista una proposta replicabile – perché no? – in pizzeria.

**a cura di Patrizio Carrer**









# la ricetta:

**INGREDIENTI**

| | |
|---|---|
| 730 g | *farina 00 w 350* |
| 220 g | *lievito madre maturo* |
| 290 g | *acqua* |
| 240 g | *zucchero* |
| 240 g | *tuorlo d'uovo* |
| 300 g | *burro* |
| | |
| 270 g | *farina 00 w 350* |
| 200 g | *zucchero* |
| 80 g | *miele* |
| 240 g | *tuorlo d'uovo* |
| 400 g | *burro* |
| 18 g | *sale* |
| 2 pz | *vaniglia Tahiti* |
| 100 g | *acqua* |
| 500 g | *amarene* |
| 500 g | *limone* |
| 100 g | *pistacchi* |

**PROCEDIMENTO**

**Impasto serale:**

— Fare uno sciroppo con acqua e zucchero

— Impastare con farina, lievito e burro

— A impasto legato aggiungere il tuorlo fino al suo assorbimento

— Mettere a lievitare a 28° per 12 ore sino a triplicazione

**Impasto del mattino:**

— Impastare nuovamente l'impasto serale con farina e parti aromatiche

— A impasto incordato aggiungere tutto lo zucchero e il miele con 1/3 del tuorlo e incordare

— Aggiungere il sale con un altro terzo del tuorlo, incordare nuovamente

— Aggiungere tutto il burro con il tuorlo rimanente

— Fare riassorbire nuovamente, aggiungere l'acqua fredda e terminare con la frutta

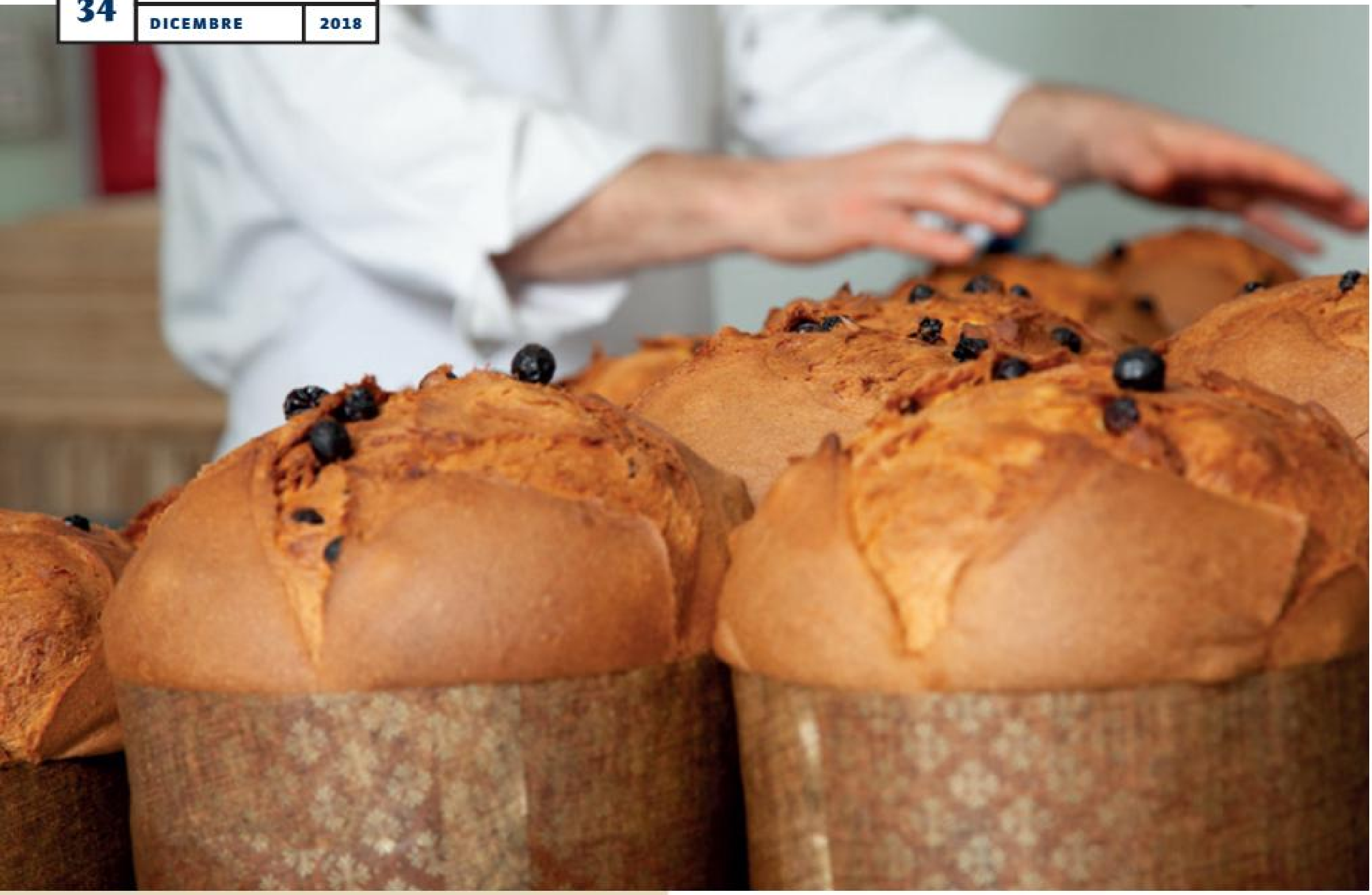
— Lasciare riposare per 45 minuti a 28°

— Pezzare, pesare, formare, pirlare e mettere nel pirottino di carta

— Mettere a lievitare a 28° per 6/8 ore

— Per la pezzatura da 1kg cuocere a 165° per 55 minuti circa (94° al cuore)


nova
Nova produce tutta la sua gamma selezionando solo ingredienti privi di allergeni.
Tutti i nostri prodotti sono GLUTEN FREE da sempre.
SENZA GLUTINE
Nova, sicurezza e qualità!
nova
NOVA FUNGHI S.r.l.
Via Roma, 4 - 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) - ITALY
Tel. 049.5747822 - Fax 049.9370002
www.novafunghi.it - info@novafunghi.it
Solo alta qualità dal 1980
Nova Academy Supporto e formazione professionale



# Un'eccellenza italiana: la pasticceria del carcere di Padova

di Patrizio Carrer




Nata del 2004, la pasticceria del Carcere di Padova rappresenta un esempio di eccellenza imprenditoriale inserita all'interno di un istituto di detenzione. L'iniziativa della pasticceria Giotto ( attiva dal 1993 a Padova, ma che a metà anni 2000 inserisce il Laboratorio nel carcere cittadino) non è certo nuova, da decenni ormai in tante carceri italiane si avviano attività di formazione e di recupero dei detenuti, ma la vera innovazione è lo spirito imprenditoriale che caratterizza questa realtà, che punta sì al re – inserimento dei detenuti, ma che è diventata una vera e propria eccellenza nella pasticceria. La mission della pasticceria del Carcere di Padova non è solo "sociale", ma è finalizzata a dare ai detenuti una professione "reale", confrontandosi ogni giorno con gli impegni che tutti i pasticceri e gli artigiani devono affrontare per garantire il successo del loro operato.
Per fare questo c'è l'impegno da parte del Consorzio Giotto (realtà composta da due cooperative sociali impegnate principalmente nell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate) che occupa attualmente circa 450 persone tra detenuti, disabili e collaboratori vari. La pasticceria, la gelateria e la cioccolateria sono solo alcune delle attività attraverso cui il Consorzio avvia al lavoro i detenuti: presente nel carcere Due Palazzi di Padova a partire dal 1991 con alcuni corsi di giardinaggio, il consorzio svolge per conto di aziende esterne attività di call center, valigeria, digitalizzazione di documenti, business key per la firma digitale e altri tipi di assemblaggi. Il lavoro dei detenuti del carcere di Padova favorisce un cammino di cambiamento e giorno dopo giorno diventa una possibilità reale per il futuro, facendo crollare il tasso di recidiva, che in un regime di detenzione convenzionale oscilla tra il 70 e il 90%, ad una percentuale che varia dal 20 fino ad arrivare al 2% per quei detenuti che svolgono un lavoro vero in carcere. Un modello tutto italiano di recupero delle persone detenute attraverso il lavoro, oggetto di studi da parte di istituzioni accademiche internazionali.

## I dolci "più ricercati al mondo"

La produzione della pasticceria spazia dai lievitati classici come i panettoni, la colomba, le veneziane, ai biscotti, ai dolci freschi, alle brioche, i torroni, preparati rigorosamente in modo artigianale e con materie prima di assoluta qualità. Attualmente i detenuti che operano all'interno del laboratorio della pasticce-



ria sono tra i 30 e i 40, a seconda ovviamente del volume di lavoro della pasticceria, quella che non manca alla pasticceria del Carcere di Padova è la richiesta: 100mila kg di lievitati l'anno, 2000 brioches al giorno, dai 200 ai 300 kg di pasticceria giornalieri, per una giornata di lavoro che comincia alle 4.00 del mattino e si chiude alle 19.00: un impegno costante per soddisfare una domanda che sotto le festività aumenta sensibilmente. A seguire il lavoro dei detenuti ci sono pasticceri professionisti che riescono ad infondere passione e cultura per un lavoro ricco di soddisfazioni ma che richiede sicuramente grande impegno e sacrificio, premiato non solo dai successi commerciali della pasticceria, ma anche dai riconoscimenti ottenuti da personaggi illustri e addirittura da Papa Benedetto XVI e Papa Francesco.

# Le Bolle di Neve

## La ricetta



Un dolce buono, d'effetto e tipicamente natalizio è la "Bolla di Neve", un biscotto realizzato con pasta di mandorle, che Laura Teruzzi, responsabile commerciale della pasticceria, ha suggerito per la rivista Pizza e Pasta Italiana anche per la facilità con cui può essere riproposto, dal ristorante alla pizzeria.

*Per le bolle:*
*Farina di mandorle 500 g*
*Zucchero semolato 500 g*
*Albume d'uovo 120 g*
*Pasta di scorza di arancio candita 100 g*
*Miele millefiori 25 g*

*Per la "neve" di decoro:*
*Zucchero a velo 200 g*
*Albume d'uovo 50 g*

## Procedimento

Impastare, con l'aiuto di una planetaria, la farina di mandorle con la pasta candita di arancia, lo zucchero, il miele e gli albumi; quindi lasciare riposare in ambiente refrigerato per almeno 12 ore. Lavorare nuovamente l'impasto finchè non risulti liscio e abbastanza compatto, quindi formare dei filoncini del diametro di circa 2 cm. Tagliate i filoncini ottenendo dei cilindri di 2 cm e a questi con le mani date la forma di piccole sfare, poi inumiditele con albume e immergetele nello zucchero a velo, lasciandole riposare per circa 10 minuti, poi trasferitele in una teglia con carta da forno e lasciateli riposare per 12 ore a temperatura ambiente. Cucinate in forno a 200°C per 10 minuti.

# DANILO FREGUJA,
## la pasticceria ed il cioccolato come stile di vita

di Caterina Vianello

Pasticciere, maestro cioccolatiere, consulente, ambasciatore del cioccolato. E ancora docente, fondatore di una scuola e di una metodologia ben precisa di insegnamento, collaboratore di riviste specializzate e autore di libri. Descrivere Danilo Freguja con un'unica definizione è quasi impossibile: se oggi la sua fama è inevitabilmente legata al cioccolato e alla sua lavorazione, per amor di precisione bisogna ricordare tutte le attività parallele che il pasticciere di Porcia cura con successo da anni. Veneziano di nascita ma pordenonese di adozione, Danilo Freguja ha fatto della pasticceria e del cioccolato la sua vita. Una passione che coltiva dall'età di 17 anni e che lo ha portato negli anni a raggiungere una serie di prestigiosi traguardi a livello nazionale e internazionale. Tra gli altri – visto che ad elencarli tutti esauriremmo lo spazio disponibile in queste pagine – è d'obbligo ricordare, agli inizi degli anni 90, il riconoscimento come ambasciatore mondiale del cioccolato, in rappresentanza dell'Italia, per Barry. Nel 2009, inoltre, l'Associazione Cioccolatieri Artigiani Italiani lo premia come Maestro Cioccolatiere con la motivazione per *"La passione profusa nell'insegnamento dell'arte del cioccolato"*.

Un doppio binario, insomma, si potrebbe definire il percorso professionale di Freguja, che all'attività di lavorazione del cioccolato affianca quella del consulente e dell'insegnante alternando così la dimensione del laboratorio e della fase creativa con quella delle classi e dei seminari.



## "From bean to bar"



La convinzione che l'insegnamento sia fondamentale nella fase di crescita professionale e che la costruzione di solide basi costituisca la premessa per poter poi dare vita ad una carriera personale, emerge con forza dalle parole di Freguja: e la coerenza della sua visione è evidente perché viene applicata sia con una formazione continua (la sua biblioteca conta migliaia di testi), sia con l'insegnamento ai giovani pasticcieri (di ricette, pratiche e tecniche), sia infine con il suo ruolo di ambasciatore, per il quale consente ai cioccolatieri di imparare a costruire il proprio cioccolato, personalizzando così al massimo il proprio prodotto e differenziandosi con una identità ben riconoscibile.
Nel suo laboratorio di Porcia Freguja produce il "suo" cioccolato, crea praline e dolci. L'espressione che oggi viene utilizzata per definire l'intero processo produttivo è "from bean to bar", cioè dal seme – di cacao – alla tavoletta. Ebbene, questo avviene nel suo laboratorio, dove sviluppa tutte le fasi di lavorazione dalla macinatura dei semi fino al temperaggio e allo stampo. La sua cioccolata viene dolcificata con stevia, pianta originaria del Sud America. I cioccolatini sono il volto divertente e goloso del cioccolato, quello che permette alla creatività di esplodere. Secondo Freguja il cioccolatino perfetto deve avere 3 caratteristiche: uno spessore non superiore al millimetro, un tappo di spessore non superiore al millimetro e mezzo, ed infine possedere una texture dalla giusta consistenza, non troppo liquida né troppo densa (ovviamente a seconda del tipo di ripieno: la texture di una ganache sarà certamente ben diversa da un liquore). L'ideale è avere due o tre texture differenti che si sposino bene: se oggi la tendenza è quella di spingere verso note acide o amare troppo accese – forse più per stupire e sperimentare che per realizzare un prodotto piacevole - l'auspicio (condiviso peraltro anche da chi scrive) è quello di tornare a creare un prodotto prima di tutto buono, armonioso, gustoso.
Quando chiediamo a Freguja quale sia il processo creativo che conduce alla realizzazione di un nuovo prodotto (di un dolce, in particolare), il maestro ci svela che ogni anno si dà un tema, ispirato alla pittura, alla scultura, all'arte o alla musica. L'innovazione si accompagna comunque alla ricerca storica ed ecco quindi anche la consultazione dei testi. Segue uno schizzo manuale, con carta e penna. L'immagine si traduce in ricetta, con dosi e misure, quindi finalmente viene realizzata.



## 500 kg per ricetta

Il prototipo viene testato personalmente e fatto testare: il giudizio personale resta comunque il più severo e seguito, come a dire che l'istinto e l'esperienza sono un riferimento ormai perfetto. La creatività non si comanda: è quindi impossibile definire quanti nuovi prodotti escano ogni anno. I fattori in gioco sono molti: l'ingresso sul mercato di nuovi ingredienti da testare, per esempio, può costituire una spinta a creare, così come – all'opposto – la volontà di riprendere in mano una ricetta antica per darle un nuovo volto.
Per Barry, Freguja segue il progetto Or Noir, un metodo per la creazione di un cioccolato di copertura per assemblaggio, che si sviluppa anche in un laboratorio omonimo. L'idea parte dalla considerazione che, pur avendo a disposizione una vastissima scelta di ricette di cioccolato, gli artigiani sono alla costante ricerca di una unicità, che diventi il loro tratto distintivo o firma. Di qui la volontà di creare un metodo che consenta di creare un prodotto unico in condizioni ottimali, appoggiandosi a una struttura capace di reperire le fave di cacao da tutto il mondo, e flessibile, in grado di produrre e mettere a disposizione ricette di cioccolato personalizzate con dei minimi di ordine estremamente bassi: 500 kg per ricetta. Il ruolo di Freguja è quello di accompagnare e formare i cioccolatieri nella creazione di un blend unico e riconoscibile.
Chiudiamo con uno sguardo alla scuola: nel 2004 Freguja dà vita alla prima scuola del cioccolato secondo la filosofia del "one to one", in cui il rapporto tra maestro e allievo consente, proprio perché singolo, una preziosa ed efficace modalità di apprendimento teorico, tecnico e pratico /operativo. Il mondo del cioccolato è affascinante ma complesso: quando si ha l'opportunità di conoscerlo attraverso maestri competenti, la conoscenza è ancora migliore.













# Dolcezze di fine anno



di Virgilio Pronzati

A dispetto delle indicazioni della moderna dietologia, le pasticcerie espongono quotidianamente ogni varietà di dolci tentazioni, presentate in mille affascinanti forme e colori. In occasione delle feste, le vetrine si fanno più sontuose e adescatrici, le seduzioni più irresistibili; fra queste, per tradizione, un dolce che è sinonimo del Natale: il pandolce, "pandoçe" per i "zeneizi", che ha deliziato tante generazioni di genovesi. Deriva dal pane, come denuncia chiaramente il nome e come del resto tutti i dolci, in origine. Infatti i primi dolci, fra gli Egizi e nell'antica Grecia, erano fatti con farina di grano (o di altri cereali), frutta o bacche, miele, ed erano dedicati alle divinità. In tempi successivi questi "pani dolci" venivano preparati e consumati in occasione di feste e ricorrenze importanti, legati per tradizione ai vari avvenimenti, in quanto considerati auspicio di pace e prosperità, proprio come il nostro pandolce. Ovviamente le caratteristiche organolettiche del primo pandolce, le cui origini risalgono a diversi secoli, erano abbastanza diverse da quelle attuali, in quanto gli ingredienti usati erano farina di grano, olio (l'uso del burro risale ad un secolo fa), miele (per edulcorare), uva passa di Corinto, acqua di fior d'arancio, semi di anice; mentre la lievitazione era ottenuta col crescente, cioè il lievito naturale. Attualmente il pandolce è arricchito con scorrette d'arancia e cedro candite, burro (che sostituendo l'olio d'oliva, conferisce maggiore morbidezza), zucchero (al posto del miele), essenze di limon e d'arancia, e aromatizzato con un pizzico di vaniglia. Mentre, purtroppo, non sempre la lievitazione è ottenuta con il lievito naturale, ma con lievito di birra che, pur abbreviando i tempi di lavorazione, conferisce minore fragranza, morbidezza e durata. Dall'insieme di questi ingredienti, uniti ad una sapiente e razionale lavorazione, è ottenuto un dolce equilibrato, caratteristico, pregno di fragranti e compositi profumi ed aromi che, per la sua assoluta originalità, varca da anni i confini nazionali per approdare sulle tavole dell'Europa del Nord (particolarmente in Gran Bretagna) e degli USA, dove è noto col nome di Genoa Cake. Merita inoltre un cenno quel tipo di pandolce basso o schiacciato, definito erroneamente "pandolce antico"; in realtà d'origini abbastanza recenti e, quasi certamente proveniente dal Sampierdarenese. Questo dolce, cui la ricchezza di ingredienti dona un sapore particolarmente pieno e gradevole, trova molti estimatori e si va sempre più diffondendo, in quanto presenta difficoltà e tempi di lavorazione decisamente minori, rispetto al pandolce classico.

*Per gli abbinamenti col vino: il tipo classico si sposa con l'aromatico, effervescente e dolce Golfo del Tigullio Moscato e il Moscato d'Asti, serviti a 7-8°c in coppa con stelo alto; mentre quello "basso" con vini bianchi passiti, come il Cinque Terre Sciacchetrà e il Loazzolo, serviti a 6-7°c in piccoli calici a tulipano con stelo alto.*



Ma oltre il dessert delle festività natalizie, vi suggeriamo un goloso menu del pranzo della tradizione. Aperitivo: flute di spumante classico brut Cà del Bosco, con frisceu all'erba cipollina e coccolli. Antipasti: galantina di tacchino e pasticcio di fagiano in gelatina, abbinati au vino bianco profumato, secco ma morbido, fresco e sapido, pieno e continuo come il Colli di Luni Vermentino "Cavagino" di Paolo Bosoni, servito a 10°c in calici con stelo alto. Primo piatto: ravioli col tocco, accompagnati dal Golfo del Tigullio Ciliegiolo di Piero Lugano (Bisson), servito a 16-17°c in calici con stelo medio. Secondi piatti: cappone bollito con salva verde e tacchina al forno con patate, accompagnati dal Dolceacqua Superiore di Felice Foresti, servito a 17-18°c in calici leggermente panciuti e con stelo medio. Formaggi: San Stè e Caciotta della Val di Vara abbinati al vino precedente. Dolci: già citati. Seguono la frutta fresca e secca, rispettivamente abbinate al Golfo del Tigullio Moscato di Pino Gino, al Moscato d'Asti di Romano Dogliotti, e al Cinque Terre Sciacchetrà di Valter De Battè e al Loazzolo di Giuseppe Scaglione, serviti alle già note modalità.

**buone feste**


Mettere in risalto
le doti di un pizzaiolo.
Molini Pizzuti lo fa,
dal 1953.
Molini Pizzuti
Molini Pizzuti Farine di qualità dal 1953
COSTA D'AMALFI
LIEVITAZIONE MEDIO-LUNGA
Farina per Pizza
Molini Pizzuti Farine di qualità dal 1953
PULCINELLA
LIEVITAZIONE MEDIO-BREVE
Farina per Pizza
Molini Pizzuti Farine di qualità dal 1953
TRADIZIONE NAPOLETANA
LIEVITAZIONE BREVE
Farina per Pizza
Molini Pizzuti Farine di qualità dal 1953
VESUVIO
LIEVITAZIONE LUNGA
Farina per Pizza

# I Vini delle festività

di Virgilio Pronzati



**Nei periodi festivi, in particolare quelli di Natale e fine anno, oltre ad essere più buoni nei confronti del prossimo, giustamente ripristiniamo le tradizioni sia religiose che gastronomiche. Anche se oggi si può festeggiare quasi tutti i giorni, in queste occasioni c'è il piacere di rinsaldare vincoli d'amicizia e, soprattutto, legati alla tavola.**

Un clima sereno e festoso, tavole riccamente adornate, colme di golosità salate e dolci. È il momento dell'anno dove i dolci, apprezzati da grandi e piccini, troneggiano sulle tavole. Ogni nazione, un po' come per la bandiera, ha piatti e tradizioni diverse. Anzi molti piatti tipici sono quasi sinonimi del proprio Paese.

In Italia, terra di giacimenti gastronomici unici, si festeggia quasi sempre con piatti e vini della propria regione. Non solo. Benché siano venti regioni, le cucine di ognuna sono molto di più. Dal nord al sud una carrellata di colori, profumi e sapori. In questo caso la scelta dei vini deve essere appropriata. **Giocano un ruolo importante gli spumanti. Questi vini sia secchi che dolci, alla vigilia di Natale come per la fine dell'anno ne siglano brindisi e menu.** Ottenuti col metodo classico, come Franciacorta, Trentino, Oltrepò Pavese ed Alta Langa rigorosamente nature o brut, sono perfetti per precedere un pranzo o una cena, e congeniali con antipasti di mare freddi e tiepidi come ostriche nature (senza limone!), frutti mare, soppressata di polpo, zuppette di pesce e crostacei in bianco. Può continuare se tutto è a base di pesce con salse bianche. Lo stesso con anguilla (capitone). Servirli a 6-7°C in slanciate flutes con piatti freddi, a 8-9°C con piatti caldi, per evitare lo shock termico tra vino freddo e piatto caldo.




**Per chi ama i salumi come i prosciutti di Parma, ci vogliono vini rosati giovani, fruttati e sapidi** come l'Alto Adige Lagrein Rosato e il Lago di Caldano serviti a 11-12°C in calici con stelo alto. Se di Sauris, San Daniele e toscano, sempre rosati ma più morbidi e caldi come il Matino, Castel del Monte ed Etna, serviti alle stesse modalità. Sempre rosati con parmigiana di melanzane, primi piatti e zuppette con salsa di pomodoro.

**Per primi piatti con salse bianche speziate, vini bianchi giovani profumati e giustamente aromatici, secchi e discretamente freschi e sapidi** come il Collio Sauvignon, Terlano e Colli Bolognese Pignoletto, se un pò piccanti, Vermentino di Gallura e Trentino Traminer Aromatico. Tutti serviti a 10-12°C in calici con stelo alto. Lo stesso con piatti di pesci al forno o al vapore con funghi o erbe aromatiche (salvia, finocchietto selvatico e melissa). Se alla griglia, vini bianchi di almeno 2 anni, caldi e pieni come il Greco di Tufo, il Collio Friulano, Vernaccia di San Gimignano e Verdicchio di Materica, serviti a 12-13°C in calici da vini bianchi.

**Primi piatti di pasta o riso con sughi di carni bianche o di frattaglie, vini rossi abbastanza giovani (2-3 anni), profumati, fruttati e sapidi e giustamente tannici** come i Lambrusco Graspa Rossa di Castelletto, Sangiovese di Romagna, Chianti Colli Senesi, Montello Rosso e Colli Martani Rosso, serviti a 15-16°C in calici con stelo medio. Lo stesso con paste ripiene con medesimo sugo. Mentre con ragù di selvaggina (lepre e cinghiale) sempre rossi ma di maggior struttura e persistenza come il Roero, il Valpolicella Classico Superiore e Cirò Rosso, serviti a 16-17°C in ampi calici con stelo medio. Per chi predilige la carne nelle sue varie tipologie, rossi di graduale struttura e affinamento. Chianti Classico di 2-3 anni con la fiorentina, coniglio, tacchino e pollo in casseruola con il Dolcetto d'Ovada, Brindisi Rosso, Valle d'Aosta Enfer d'Arvier, Matera Rosso e Colli Piacentini Gutturnio, serviti come i precedenti. Arrosti e spiedi di capretto, agnello e suino, rossi di medio affinamento ma pieni, sapidi, caldi e piacevolmente tannici come i Cannonau di Sardegna, Torgiano Rosso, Primitivo di Manduria, Rosso Conero e Modellino di Scansano, serviti a 17-18°C in calici ampi e con stelo medio. Bolliti misti con o senza salsette, Barbera d'Asti di 3-4 anni, Carmignano e Colli Orientali del Friuli Refosco dal peduncolo rosso, serviti come i precedenti. Brasati di vitellone e manzo, Barolo di 6-7 anni, e Gattinara, Taurasi e Sagrantino di Montefalco della stessa età, serviti a 18°C in panciuti calici con stelo medio.


GreenS food®
Naturalmente Porcini!
DAL PRODUTTORE I MIGLIORI PRODOTTI PER IL TUO RISTORANTE E PIZZERIA
• nuova linea di porcini surgelati per la pizza
• ampio e costante assortimento, dai funghi porcini ai coltivati, dai frutti di bosco alle verdure surgelate
Adatto alla Pizza
SAPORI PREZIOSI
FUNGHI PORCINI
SAPORI PREZIOSI
FRUTTI DI BOSCO
SAPORI PREZIOSI
GreenS food®
GREENS FOOD SpA - V.le dell'Artigianato 29
36030 S. Vito di Leguzzano (VI) Italy
Tel.: +39 0445 500 220 - info@greensfood.it
www.greensfood.it
IFS
IFS Food
IFS
BRC FOOD CERTIFICATED

**Con i formaggi, vini bianchi e rossi secchi e dolci secondo il tipo.** Con mozzarella e burrata, vini spumanti classici o Charmat brut, serviti alle già note modalità. Caprini freschi, vini bianchi giovani, morbidi e profumati come i Frascati, Riviera ligure di ponente Pigato, Collio Malvasia e Umbria Pecorino serviti a 10°C in calici con stelo alto. Pecorini di 1-2 mesi, rossi giovani di 2 anni ma equilibrati come Dolceacqua, Alto Adige Pinot Nero e Ruchè di Castagnole Monferrato, serviti a 16°C in calici con stelo medio. Se stagionati, Vino Nobile di Montepulciano, Aglianico del Vulture e Valtellina Superiore Sassella, serviti a 18°C nei già citati calici. Parmigiano Reggiano e Grana Padano stagionati oltre 24 mesi, rossi di corpo, affinati e molto sapidi, come Barbera d'Asti Superiore Nizza, Colli Piacentini Gutturnio Superiore Riserva e Carema, serviti a 17-18°C in ampi calici con stelo medio. Con formaggi erborinati come gorgonzola, blu di Moncenisio (o stilton e rochefort) bianchi dolci e passiti come Loazzolo, Recioto di Soave, Trentino Vin Santo e Colli Orientali del Friuli Verduzzo di Ramandolo, serviti a 8-9°C in ampi tulipani con stelo alto.

E dulcis in fundo, i golosi dessert. Col pandoro, Saint Honorè e bavarese ai frutti bianchi e alla vaniglia, l'Asti serviti a 8-9°C in coppe con stelo alto. Il panettone e la veneziana si abbinano bene con i Moscato d'Asti, dell'Oltrepò Pavese e dei Colli Eugenie, serviti come i precedenti. Con la gubana - se la grappa non predomina - Verduzzo di Ramandolo, Recioto di Gambellara e Moscato di Noto, serviti come i perdenti. Col panforte rossi dolci e pieni come Recioto della Valpolicella, l'Elba Aleatico e il Manduria passito, serviti a 9-10°C in piccoli calici con stelo alto. Mentre con la cassata (torta) vini bianchi dolci e passiti di grande persistenza aromatica come i Moscato di Pantelleria passito, Valle d'Aosta Moscato di Chambave Passito e Moscato di Trani, serviti a 8-9°C in ampi tulipani cion stelo alto.

Dando uno sguardo agli altri Paesi situati sul Mediterraneo, ecco le diverse proposte. I cugini francesi brindano con Champagne pas dosè o brut, e pasteggiano con Champagne brut o extra dry. Mentre col dolce nazionale, " la Bouche de Noel", ossia

il tronchetto di Natale, fatto con una specie di pan di spagna meno soffice, con creme al burro con cioccolato e panna montata. Il vino ideale è il Banjuls e il Maury serviti a 10°C in piccoli tulipani con stelo alto. Ma le grandi tradizioni dolciarie sono in Languedoc e Provenza, in particolare nella seconda, dove festeggiano con ben tredici tipi di dolci (tra cui praline, berlingots, betises, i confetti di Verdun e in particolare i calissons d'Aix, di pasta di mandorle, zucchero e canditi), tutti sposati ai caldi ed aromatici Muscat di Lunel, Frontignan, Mireval e Saint Jean de Minervois, serviti a 7-8°C in piccoli calici con stelo alto.

In Germania brindano con i seckt (spumanti secchi) e sposano lo Stollen, il loro dolce natalizio fatto con pasta lievitata, farcito con frutta secca e canditi, spalmato di burro e spolverato di zucchero a velo, con i dolci ma sapidi Riesling beerenauslese, serviti come i precedenti.

L'Austria nota nel mondo per le sue torte, per le feste natalizie presenta anch'essa lo stesso dolce tedesco con alcuni ingredienti diversi. Lo stesso per il bere.

La suggestiva Spagna, come la Francia ha più dolci natalizi. Tipici i famoso torrone di Jijona e il marzapane artigianale di Toledo, abbinati allo sherry dolce e Malaga dolce. Per i brindisi bevono il Cava.

Anche il Portogallo ha il dolce di Natale particolare. Si chiama Bolo do rei, fatto di pasta lievitata e riccamente adornato di frutti secchi e canditi dalla forma di una ciambella, che vuol ricordare una corona. Buon abbinamento con il Muscatel di Setubal servito come i vini dolci precedenti.





CONSERVATORI VERTICALI
600/700/900/1200/1400 L
NUOVI
RAFFREDDATORI DACQUA
per impasti di pane, pasticceria,
gastronomia, carne.
ATTILA®
ABBATTITORI DI
TEMPERATURA
VETRINE
REFRIGERATE
NERONE®
FORNI CONVEZIONE
CONVEZIONE + VAPORE
AFFIDABILI
POTENTI
100% MADE IN ITALY
TECNODOM® spa
www.tecnodomspa.com
Via Isonzo, n. 3-5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com

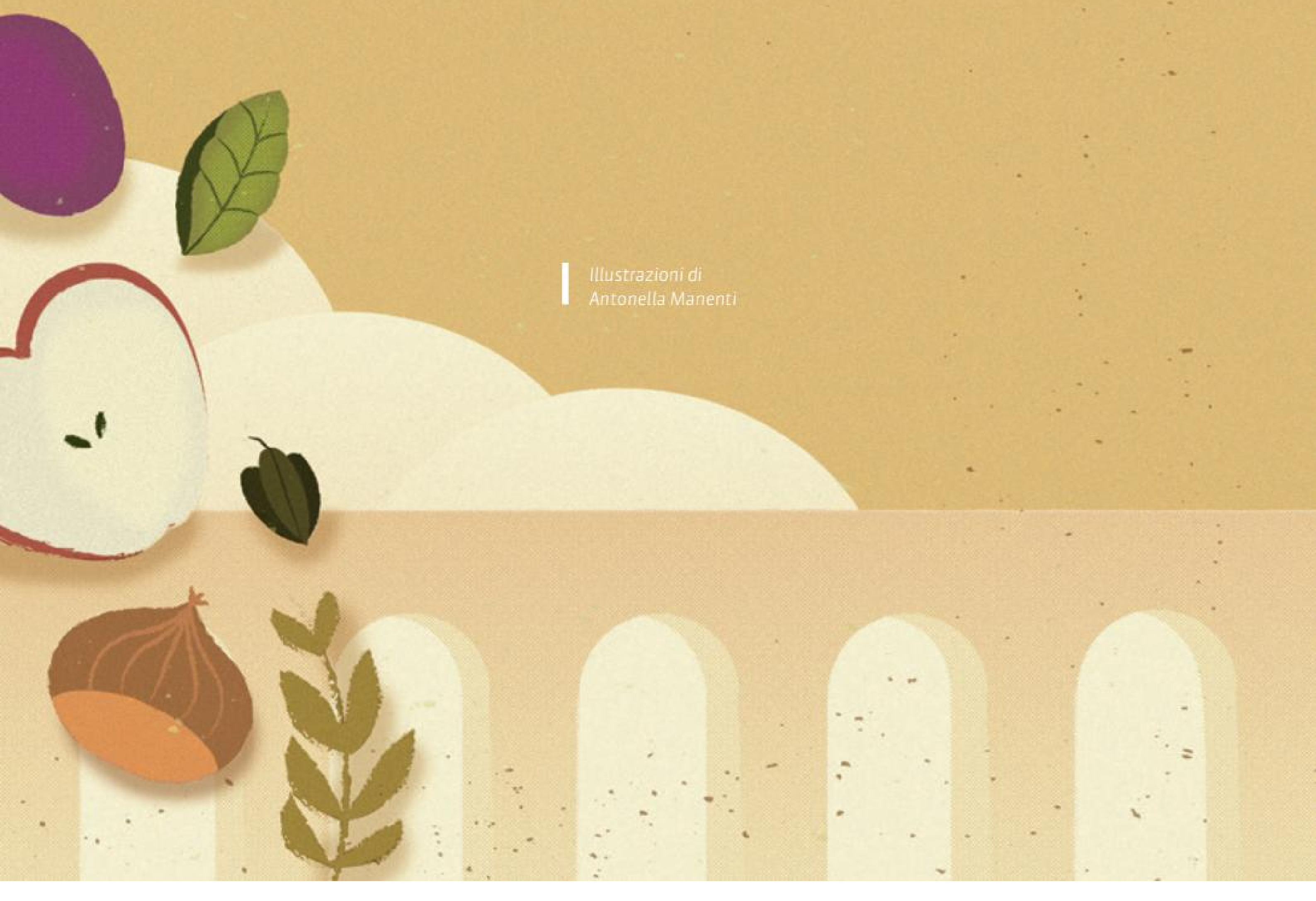


# Le birre “italiane”

di Alfonso Del Forno

L’Italia è uno di quei paesi che si è affacciato solo in epoca moderna alla produzione diffusa di birra. La cultura enogastronomica del nostro paese ha sempre rivolto l’attenzione verso la produzione del vino, ben radicato nelle tradizioni di ogni angolo dello stivale. Quando nel 1996 cominciarono ad apparire i primi microbirrifici italiani, i birrai iniziarono a lavorare ispirandosi a quelle che erano le produzioni dei paesi in cui era diffusa questa bevanda: Germania, Belgio e Gran Bretagna. Pur ispirandosi a queste nazioni brassicole, gli italiani cominciarono a mettere in campo le proprie conoscenze legate all’enogastronomia, applicandole alla produzione della birra. La cosa interessante è stata quella di vedere in che modo alcuni prodotti, legati alla biodiversità dei nostri territori, potessero trovare applicazione nella produzione della birra. Tra i primi ingredienti “diversi” utilizzati c’è il farro, che nel tempo è stato affiancato dai cosiddetti grani antichi. In genere questi cereali, non maltati, sono utilizzati in birre che s’ispirano alle saison o alle blanch. Altra tipologia di birra interessante è quella alle castagne. Per anni è stata la birra che meglio identificava l’Italia all’estero, anche se non è mai stato codificato come stile birrario italiano. Le castagne in genere sono usate sotto forma di farina grossolana, ma a volte è possibile trovarle anche come caldarroste o castagne del prete, con i caratteristici sentori tostati nel primo caso e quelli torbati nel secondo. Una tipologia di birra molto diffusa nelle produzioni italiane è quella che utilizza come ingrediente la frutta. La grande varietà di frutta esistente sul nostro territorio, spesso caratteristica

di zone ben precise, ha permesso lo sviluppo di tante. La maturazione della birra in botte è un altro dei temi più interessanti della produzione brassicola italiana. Ci sono diverse scuole di pensiero in tal senso, con l'utilizzo di botti nuove o usate. Nel caso delle botti nuove, l'influenza dell'essenza del legno diventa determinante per il prodotto finito. Allo stesso modo, le botti usate offrono un ventaglio di caratterizzazioni sempre diverse in funzione di ciò che conteneva in origine la botte, dal vino al whisky, passando per rhum o brandy. Spesso le maturazioni in botte sono accompagnate anche dalla presenza di altri ingredienti, il più delle volte frutta. Ultimo, ma non per questo meno importante, è l'utilizzo dell'uva nella birra. Questa tipologia di birra, che potrebbe annoverarsi tra le fruit beer, ha un nome bel definito: Italian Grape Ale. Questo stile birrario è l'unico riconosciuto come italiano nel mondo. Le caratteristiche di queste birre sono poco definite in termini di gradazione alcolica e colore, vista la grande varietà di birre che possono essere identificate nello stile. La cosa importante è la decisa identificazione di questo prodotto come birra, nonostante la presenza dell'uva. Il frutto caratterizza le proprietà organolettiche della birra, ma non lo fa avvicinare al vino. Le modalità di produzione di questa birra sono molto diverse tra loro. In genere si utilizza il mosto fiore in fermentazione, ma c'è chi lo introduce durante la bollitura. Le prime IGA erano realizzate con il mosto cotto di vino, la sapa. Questa tecnica è ancora usata da alcuni e conferisce caratteristiche diverse rispetto all'utilizzo del mosto fiore.



*Illustrazioni di Antonella Manenti*

# PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI E BIRRA VOLPINA AMARCORD

## INGREDIENTI

Fiordilatte
Pomodori secchi
Friarielli
Salsiccia
Paprika affumicata

## LE CARATTERISTICHE DELLA BIRRA

- Red Ale 6.5% vol
- Schiuma bianca-rosata, alquanto compatta.
- Birra color ambra con riflessi rosso rubino, limpida.
- Al naso un caramello dolce e persistente. Note di fragola e di affumicato complessano il profilo olfattivo accompagnate da un lieve effluvio resinoso.
- Corpo medio, buona frizzantezza.
- Al palato si rivelano e persistono sia il caramello dolce (toffee) sia l'amaro fresco, balsamico lungo e dissetante. Con l'andar del tempo le note amare si trasformano in sentori decisi di amaretto.
- Retrolfatto sprigiona sentori di frutta secca, spezie tra le quali spicca un pepato quasi pungente.
- Una birra gradevolmente rinfrescante, dal corpo rotondo e orientata ai sapori fumé e speziati. La spumeggiante effervescenza la rende una birra piacevole e dissetante sebbene il suo bel corpo alcolico.

## ABBINAMENTI

Pizze con formaggi o salumi (ottima anche con salame piccante) e pizze dal gusto deciso.
Formaggi di media stagionatura, crosta fiorita o formaggi affumicati.



# la pizza con crema di zucca DI ROSARIO GIANNATTASIO

## Preparazione dell'impasto diretto con il 70% di idratazione

Ricetta per impasto con percentuali che si moltiplicano in base alla quantità di impasto che si desidera ottenere. L'importante è sempre partire dalla farina.

| | |
|---|---|
| 1 kg | farina tipo 1 con Germe di Grano |
| 700 ml | acqua fredda (70%) |
| 25 gr | sale (2,5%) |
| 2 gr | lievito fresco (0,2%) |

Mettere tutta la farina nell'impastatrice. Sciogliere il lievito nel 58% (580 ml) di acqua e aggiungere nell'impastatrice. Fare andare il tutto per 3-4 minuti in prima velocità. Aggiungere l'acqua a filo, mettendo la seconda velocità, fino ad arrivare al 70%, La seconda velocità dovrebbe chiudere l'impasto in 8 minuti. 4 minuti prima che l'impasto sia pronto aggiungere il sale. Pronto l'impasto, mettere tutta la massa in un contenitore per 12-24 ore, in base alle proprie esigenze, a temperatura controllata di 4 gradi. Successivamente formare le pagnotte di 250 gr e lasciare lievitare a temperatura ambiente per 3-4 ore prima di essere stese e infornate in un forno tra i 410 e i 450 gradi.

## Per la farcitura

Crema di zucca (preparata con pezzi di zucca fresca lessati con chiodi di garofano). Aromatizzare la zucca lessata e frullata, con noce moscata, sale olio evo e olio al rosmarino, aggiungere altro rosmarino e cuocere a bassa temperatura ( max 65 gradi). Spegnere il fuoco e lasciare marinare per 30 min. Cipolla alla birra: mettere in padella olio e un po' di acqua una volta caldo far appassire la cipolla rossa tagliata sottile e sfumarla con della birra bionda. Ultimare la cottura della cipolla. Farcire con crema di zucca e fiordilatte, infornare e poi mettere a fine cottura la pancetta arrotolata, il carpaccio di funghi freschi, cipolla, paprika, prezzemolo, spinacino, nocciole tostate e "ciuffetti" di crema di zucca.



# A PROPOSITO DI ROSARIO GIANNATTASIO



Rosario Giannattasio, salernitano d'origine e vicentino d'adozione, nel 2014 apre la pizzeria "Acqua e Farina" a Vicenza, dove reinterpreta la tradizione della pizza napoletana. Della qualità fa il suo biglietto da visita selezionando accuratamente tutte le materie prime utilizzate, dagli impasti ai topping. Rosario Giannattasio ha ideato #soffiodigrano, una sua personale tecnica d'impasto "Con #soffiodigrano ottengo una pizza estremamente digeribile e dal cornicione alto e alveolato, in grado di valorizzare al meglio i sapori e i profumi dei condimenti, tutti di prima qualità e selezionati con cura. L'impasto #Soffiodigrano rispecchia pienamente la mia filosofia di pizza ed è nato dopo anni di attenta ricerca e studio dei processi di fermentazione e idratazione". L'impasto raggiunge un'idratazione del 75-80%, rispetto alla media in città del 58-60%, partendo da una biga di 24 ore e da un successivo reimpasto cui segue una fase di lievitazione di 36-48 ore.

*"Da qualche tempo ho smesso di contare le prove, le notti trascorse a studiare e quelle accanto all'impastatrice, tra acqua e farina"*



Racconta Rosario *"Credo sia fondamentale guardare avanti, senza dimenticare gli insegnamenti del passato, imparando dagli errori commessi. [...]"* Rosario Giannattasio apre il primo locale nel 2010 – Ai ferrovieri - e nel 2014 la seconda apertura – Acqua e farina -. ***"Amo sperimentare e sono curioso, mi affido a consulenti esperti per la selezione di ingredienti autentici di piccoli artigiani, cerco abbinamenti innovativi – anche se non uso l'etichetta gourmet - E cerco di migliorare ogni giorno la mia pizza, realizzata con un pre-fermento, con solo farine di tipo 1, a lunga maturazione... Una mia personale interpretazione dell'impasto napoletano disponibile in entrambi i miei locali e quell'impasto soffice e leggermente croccante, cedevole al morso e consistente come una nuvola che ho chiamato #Soffiodigrano".***




# l meglio del food italiano a **SIAL Paris 2018**

Da domenica 21 a giovedì 25 ottobre Parigi ha ospitato l'edizione 2018 di SIAL, il salone biennale dedicato all'alimentazione, che assieme ad Anuga rappresenta uno dei più importanti appuntamenti del settore food. Tra le tantissime eccellenze presenti in questa edizione vanno segnalate le numerose aziende italiane, più di 200, che hanno dato lustro al Made in Italy. L'Istituto Nazionale per il Commercio Estero (ICE) presente alla kermesse di Parc de Villepinte, a sostegno del Made in Italy che in Francia rappresenta una voce molto fondamentale: secondo i dati analizzati da ICE l'Italia è il quinto maggiore esportatore di generi alimentari in Francia, la cui rete di distribuzione resta una delle principali destinazioni dei prodotti tricolori. La Francia ha importato circa 4 miliardi di euro di prodotti alimentari italiani nel 2017, mentre l'Italia ha importato prodotti francesi per circa 5,3 miliardi di euro. Tuttavia, la Francia ha aumentato l'import di food dall'Italia (+8,4% rispetto al 2016) in misura sensibilmente maggiore rispetto al mercato italiano con i prodotti transalpini (+5,6%). Il trend positivo è confermato nel primo semestre del 2018, quando l'Italia ha acquistato dalla Francia per 2,71 miliardi di euro (+4,3% su base annua).




**A cura della redazione**

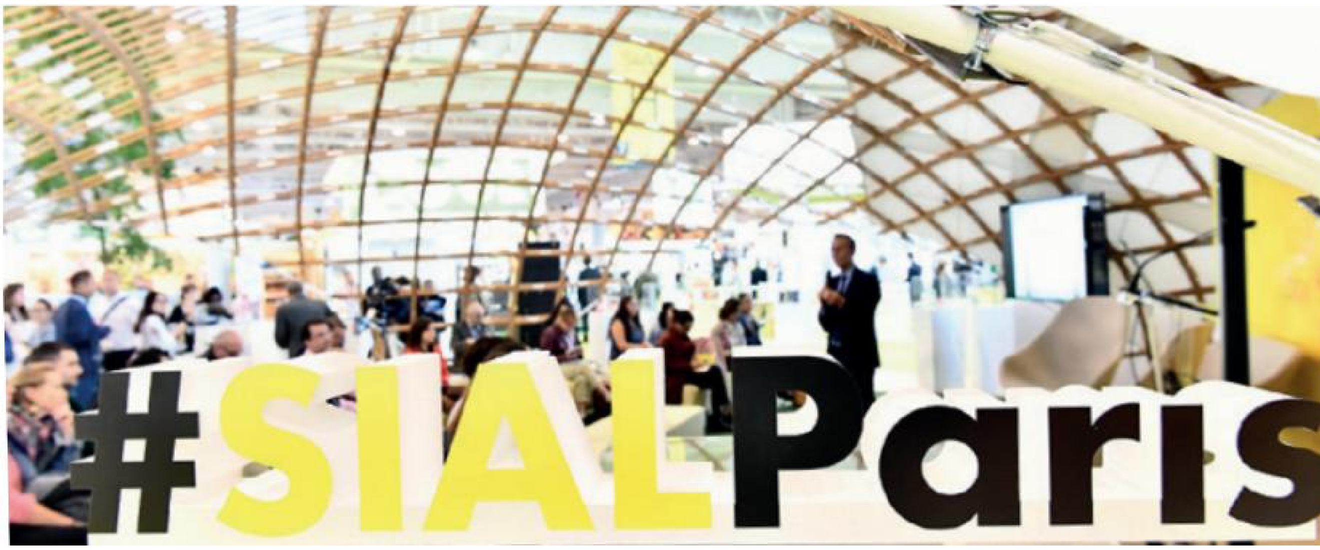


# I numeri di Sial

Un totale di oltre 7.000 espositori da 109 Paesi e 155mila visitatori, di cui il 70% internazionali, partecipano a SIAL Paris 2018. Gli show cooking (stand E168) con i due chef stellati Antonella Ricci e Alessandro Breda, in collaborazione con la scuola internazionale di cucina italiana Alma, sono stati il momento clou dell'intensa attività di ICE a sostegno dei piccoli e medi produttori italiani di alimenti di qualità certificata.
Export, i principali consumi in Francia
La Francia è uno dei principali acquirenti mondiali di frutta, carne, pesce e crostacei. I prodotti italiani più importati nel Paese sono pasta, formaggi, vino, acqua minerale, conserve e pomodori trasformati. Gli aumenti più significativi nell'ultimo anno riguardano dolci e prodotti da forno (+5,8%), latticini (+12,99%), pasta (+5,8%), salumi (+8,58%), vino spumante (+10,2%), uova (9,92%), caffè (6,37%) e riso (1,58%).

# La pizza a Sial 2018

La Francia è tra i paesi europei dove la pizza riscuote maggior successo: la patria della novelle cuisine non disdegna infatti il piatto italiano più apprezzato al mondo, si stima infatti che più di 800 milioni di pizze vengano consumate oltralpe ogni anno e più della metà di queste vengano servite e consumate in servizi di ristorazione stanziale e mobile. Mediamente il consumo annuale pro capite di pizza in Francia è di circa 10 kg (quasi il doppio rispetto all'Italia), con una tendenza ad apprezzare tipologie di pizze molto diverse tra loro. Alla pizza tradizionale napoletana molto spesso si affiancano anche ricette con abbinamenti più originali ed etnici, per rispondere alle esigenze di un mercato che è sempre più diversificato. Una passione, quella per la pizza che in Francia si fa sentire a tutti i livelli, l'edizione 2018 di SIAL è stata l'occasione per diverse aziende italiane di affacciarsi ad un mercato che richiede sempre più farine, mozzarella e farciture di alta qualità, un opportunità imperdibile per tutto il nostro Made in Italy.






# Molino Piantoni:
## al Sigep "fieri di parlare italiano"

**Molino Piantoni S.a.s.**
**di Michelangelo Piantoni & C.**

Via Cologne, 19
25032 Chiari (BS)
P. IVA 00546740986
C.F. 00276350170

commerciale@molinopiantoni.it



*Armando Palmieri,*
*Mastro Pasticcere*

**www.molinopiantoni.it**

Come possono convivere tradizione e innovazione nei prodotti Made in Italy?
È quanto, a Molino Piantoni, ci si domanda da generazioni. Per questo motivo, a fianco delle evoluzioni naturali nei gusti e nei prodotti, la spinta a valorizzare sempre più la qualità della produzione italiana è, per la famiglia Piantoni, fondamentale: quei sapori di un tempo, quei profumi che una volta si sentivano nelle nostre case, sinonimo di qualità e "cose ben fatte", risultano infatti assolutamente da conservare. Parola di Claudia e Glauco, alla guida della realtà bresciana insieme a papà Michelangelo.
Con questa chiara visione, Molino Piantoni parteciperà alla prossima edizione del Sigep di Rimini, dal 19 al 23 gennaio (padiglione B7, stand 37), con l'obiettivo di continuare a dare valore alla propria filosofia e ai propri prodotti.

Lo farà in primo luogo con la preziosa presenza di Armando Palmieri, Maestro pasticcere, nominato ambasciatore del dolce italiano nel mondo. Una vera e propria passione quella di Palmieri, napoletano classe '81, scoperta dopo un primo avvicinamento al mondo della cucina: grazie a corsi professionali fuori e dentro l'Italia, ha iniziato a sperimentare innovazioni combinate con la tradizione partenopea, con esperienze in diversi Paesi del mondo, da cui ha attinto stimoli e idee.

La pasticceria di casa, quella dei profumi sinceri del mattino, legata alle colazioni in famiglia: questo è ciò che Palmieri porterà al Sigep con le farine Piantoni, nella volontà di dare assoluto valore alla tradizione classica italiana nel mondo, pur strizzando un occhio alle nuove idee.

Ed è sempre a cavallo tra passato e presente che saranno protagonisti due prodotti di punta del Molino, ideali per tutte le preparazioni legate invece alla panificazione e alla pizzeria: la Nativa, farina delle origini, legata ai sapori di una volta, dall'elevata fragranza e digeribilità; e La Completa, nata pensando invece ai sapori internazionali, prodotta con cereali e legumi, ricca di amido, fibra, proteine, sali minerali e vitamine. Un binomio vincente e di assoluta qualità.

Tra dimostrazioni, racconti, show cooking e strette di mano, ancora una volta andrà in scena il grande spettacolo del Made in Italy, sempre più bisognoso di attenzione e valore in una società che del buono e del sano ha, evidentemente, sempre più necessità. E Molino Piantoni, anche questa volta, risponderà all'appello.



# TripAdvisor pubblica la propria classifica delle migliori pizzerie italiane

Lo scorso 17 ottobre, TripAdvisor ha pubblicato la propria classifica delle migliori pizzerie e le città migliori per la pizza in Italia, sulla base di recensioni e opinioni dei recensori di Tripadvisor. Le classifiche sono state stilate prendendo in considerazione la qualità e la quantità di tutte le recensioni, dando maggior peso a quelle scritte dal pubblico italiano; le pizzerie della lista hanno un punteggio minimo di 4 su 5 e almeno 500 recensioni in data settembre 2018, le città della lista hanno almeno 2.000 recensioni riferite alle pizzerie in data settembre 2018. A sorpresa, la prima pizzeria si trova in Calabria, ma come è intuibile, Napoli e Catania rimangono le zone di riferimento per la pizza.

**A cura della redazione**

# Le 5 migliori pizzerie italiane secondo Trip Advisor




1. **N'ata Cosa,** *Rende, Calabria*
2. **Pizzeria da Arturo,** *Modena, Emilia Romagna*
3. **Pizzeria 'O Sarracin,** *Nocera Inferiore, Campania*
4. **Pizza e Sfizi,** *San Vito lo Capo, Sicilia*
5. **Pizzeria Spillo,** *Treviso, Veneto*




# Le 5 migliori città italiane per la pizza

1. **Napoli**
2. **Salerno**
3. **Modena**
4. **Treviso**
5. **Avellino**

Centro e Sud Italia battono il Nord
Esaminando entrambe le classifiche, nonostante spazino su gran parte del territorio nazionale, emerge che il Centro e Sud Italia sono generalmente più apprezzati per la loro pizza, con solo Modena, Treviso, Torino e Cremona a rappresentare le pizzerie nordiche nelle due Top 10.



## Alcune considerazioni

L'Italia è la culle della pizza e delle pizzerie ed è dall'Italia e in particolare dalla Campania che la pizza ha preso il volo conquistando il mondo. E che finalmente esca una classifica con le 10 migliori pizzerie e le città dove si mangi la pizza migliore  ci conferma che la battaglia compiuta in prima persona da questa rivista, a cominciare dagli anni '90 del secolo scorso, sta finalmente dando i suoi frutti. La prima cosa che colpisce è il fatto che non si considera più la pizza come una sorellastra povera della ristorazione, piatto del quale fino a un paio di decenni fa i media non si interessavano minimamente, quasi se ne vergognavano, tranne pochissime testate, a cominciare dalla nostra, nata proprio per valorizzare la più antica preparazione alimentare dell'umanità. Poi ci piace che si discuta con crescente competenza su questo piatto, sulle farine più adatte, sugli impasti che non gonfiano né tengono svegli la notte, sulle tante farce classiche (quelle delle prime pizze ottocentesche) e sulle loro variazioni che continuano a crescere di numero. Ed è così che la pizza si è imposta all'attenzione dei gourmet, delle TV e della stampa non solo specializzata.

Ed è anche grazie a iniziative come il Campionato Mondiale della Pizza che ha alle spalle una lunghissima storia, capace davvero di attirare l'interesse mondiale e la partecipazione di pizzaioli da ogni continente, che la pizza finalmente si è imposta a livello internazionale e gli stessi grandi chef stellati, e ricordiamo, fra tutti, Heinz Beck e Giancarlo Perbellini, l'hanno adottata senza problemi in questa realtà era chiaro che nascessero guide, classifiche, indicazioni di rilevante importanza.  Quindi ben vengano anche le classifiche di Trip Advisor, frutto delle indicazioni di quei frequentatori dei social che rappresentano un po' il pensiero e il gusto medio dei consumatori.  Ma quante pizzerie sollecitano i propri clienti a stendere valutazioni entusiasti per la loro pizzeria e quante altro, pur buonissime, si accontentano di avere sempre il locale pieno e non badano a certe valutazioni frutto anche del lavoro di agenzie specializzate? Senza togliere alcun merito ai primi classificati della classifica di Trip Advisor, sappiamo bene che ci sono decine e decine di altre pizzerie ugualmente meritevoli, ma i cui proprietari non si sono mai curati di chiedere ai loro clienti di scrivere valutazioni positive su questo o altri siti. Ma non è certamente questo l'aspetto principale delle classifiche di Trip Advisor, bensì il fatto che grazie anche all'interesse di questo sito, presente in tutto il mondo, oggi la pizza ha finalmente raggiunto pieno diritto di essere considerata un alimento di prima qualità, confezionato con materia prima sana e naturale, quindi un cibo serio, sano, buono, soddisfacente, adatto ad ogni età e ogni categoria di persone in ogni parte del mondo. Non per nulla la pizza è oggi, ma non da oggi, il piatto quotidianamente più richiesto e consumato nel mondo.



# Per un'Italia sostenibile dopo i disastri d'inizio novembre

# La vita deve riprendere nelle aree disastrate, nel Bellunese, in Liguria, in Sicilia, nel basso Lazio, ovunque in Italia, con progetti seri e opere veloci.

**di Giampiero Rorato**

La coscienza degli italiani, quelli che rispettano le leggi, quelli che pagano regolarmente le tasse, non può che ribellarsi di fronte a tragedie come quella che ha colpito l'Italia all'inizio dello scorso mese di novembre, che ha dimostrato la grande fragilità del nostro Paese, dalle Dolomiti alla Sicilia.
Lo sapevano bene i tanti governi succedutisi nel corso del tempo che sono spesso intervenuti, soprattutto per riparare i danni e solo recentemente un governo aveva predisposto un progetto importante a lunga scadenza, detto "Casa Italia", affidato alla direzione del grande architetto Renzo Piano, per cominciare ad affrontare e risolvere in modo serio le fragilità del nostro Paese. Che sono tante, e non serve farne l'elenco, oltretutto ciascuno conosce bene quelle del proprio territorio.
In Parlamento tutti si erano impegnati, pur nel cambio delle maggioranze e dei governi, a non rimettere in discussione il progetto "Casa Italia", semmai a calibrarlo secondo la gravità dei problemi. Erano stati anche stanziati dei fondi appositi e attivate le prime strutture e si poteva subito cominciare, ma, come abbiamo tutti letto dalla stampa, il nuovo governo avrebbe fin qui non richiesto i finanziamenti europei e messo addirittura in archivio il progetto di Renzo Piano.
Ci auguriamo che si tratti solo di incomprensioni e che il Progetto resti per garantire a tutti gli italiani un futuro più sereno.

## Scrivono i quotidiani

La nostra non è una critica, ma la presa d'atto d'un modo, purtroppo storico, di governare l'Italia che non va assolutamente bene perché, nonostante i proclami, l'Italia continua a essere vittima di disastri ambientali, in buona parte prevedibili ed evitabili.

Prendo in mano un quotidiano tra i tanti, il Corriere della Sera del 5 e del 6 novembre scorso e leggo questi titoli:

***"Sepolti dal fango nella villa abusiva". "La strage del maltempo, 12 morti. Travolti dal fango durante la festa".***
***"Tra i residenti nel Bellunese: 'Che rovina, è tutto cambiato. E senza turisti siamo finiti'". "Abusi [edilizi], il 90% dei Comuni tace. Sicilia, l'allarme della Regione. Il TAR: la villa era da abbattere nel 2011. Crolla il Palazzo di Camilleri". "La tragedia e quelle norme sugli edifici a Ischia". "Nella valle della strage si continua a costruire 'Decine di case nuove'. I residenti "Ma quando piove noi ce ne andiamo".***

Ecco la nostra Italia, ecco il malcostume, la lentezza impressionante d'una burocrazia elefantiaca, il diffuso disprezzo delle leggi, le strane furbizie che poi causano disastri ambientali e addirittura morti.

Penso all'Agordino, a Rocca Pietore, a Canale d'Agordo, il paese natale di papa Luciani, a Livinalongo del Col di Lana, penso alla Carnia, alla Foresta dei Violini in Val di Fiemme. Sono luoghi che la natura e l'impegno degli uomini ha reso meravigliosi, ma sono fragili e richiedono da parte di chi ne ha la responsabilità – Governo, Regioni, Province autonome di Trento e Bolzano, Comuni - un soprassalto di impegno serio, veloce e deciso, per salvarli e rilanciarli.

# Il nostro impegno

È vero: questa rivista si occupa di gastronomia, soprattutto di pizza ma non solo. E nelle aree disastrate esistono, a cominciare dal Bellunese, ma anche in Liguria, in Sicilia e in altre zone d'Italia, alberghi, ristoranti e pizzerie, colpiti dalle terribili avversità atmosferiche d'inizio novembre, tutte realtà cui questa rivista è sempre stata vicina fin dalla sua fondazione, trent'anni fa. E ci sentiamo in dovere di esprimere il nostro pensiero a nome di tanti albergatori, ristoratori, cuochi, pizzaioli e delle migliaia di persone che lavorano in queste strutture di ospitalità e ristorazione. Siamo solidali con questi professionisti, con le loro famiglie e i loro collaboratori, esprimiamo il nostro dolore per le troppe perdite umane e chiediamo che venga compiuto ogni possibile sforzo perché ciò non accada più e vorremmo non essere costretti a ripeterci in futuro.
Tutte queste persone hanno il sacrosanto diritto di poter continuare a lavorare, perché nel lavoro non c'è solo la loro sopravvivenza economica, ma, se lo perdono, se ne va la vita stessa di quei paesi che corrono il gravissimo rischio di vedere fuggire la popolazione, diventando paesi fantasma.

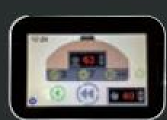


Il Governatore del Veneto, Luca Zaia, è stato costantemente presente nei luoghi del disastro, sa cosa è successo, cosa occorre per riportare la normalità della vita, per rilanciare le attività turistiche, per non far fuggire le persone. Chi ne ha il dovere lo ascolti e accetti velocemente le sue proposte e salvi Belluno e la sua provincia, la gente che vi abita, il lavoro e il turismo che è la grande ricchezza d'Italia.
Ecco i problemi principali del nostro Paese, come lo è ad agosto il Ponte Morandi a Genova, come sono, e non da oggi, le case sul fiume a Casteldaccia e gli edifici abusivi di Ischia e di tante altre località, come sono troppi altri luoghi d'Italia malridotti dall'incuria di chi dovrebbe invece averne cura.
Da queste pagine chiediamo meno roboanti proclami e più fatti a servizio della gente, di chi non grida, di chi ha voglia di lavorare e chiede moderne infrastrutture, strade e ponti sicuri, fiumi e torrenti puliti e un controllo costante, non burocratico ma professionale, dei luoghi più a rischio, per eliminare definitivamente il rischio e dare sicurezza vera alla gente che ha voglia di lavorare, da cittadini rispettosi delle leggi, rispettati, a loro volta, dallo Stato.


Il calore giusto per una pizza unica!
MAM
Modena
Since 1960




MAM



LE AZIENDE INFORMANO

# La ricetta di dicembre de "L'Angolo Goloso"

- in collaborazione con **Latteria Montanari** -

**Latteria Montanari**

via Aquileia 2 34070, Villesse (GO)
tel 0481 91024

**www.latteriamontanari.it**



## IMPASTO

*1000 gr miscela biologica Graner®*
*(Filiera L'Angolo Goloso)*
*580 gr acqua*
*160 gr lievito madre bio*
*25 gr di sale marino integrale*
*30 gr di Olio extravergine di oliva bio del Lago di Garda*

Questa miscela si esprime al meglio con un impasto diretto, 4 ore di puntata a 22° e successive 42/48 ore di maturazione a temperatura controllata.

## FARCITURA

Alla base :

- *Crema di carote nere e topinambur (da agricoltura Bio)*

Dopo la cottura:

- *Fior di Latte* – **"Latteria Montanari"**
- *Fantasia di ortaggi autunno – invernali (da agricoltura bio)*
- *Pomodorini datterini "dry" fatti in casa*
- *Formaggio veneto al kren*
- *Olio extravergine di oliva bio del Lago di Garda*





# MONDIALE DI

CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA
PIZZA

**9-10-11**
APRILE **2019**

AL PALACASSA
DI **PARMA**

*IN CONTEMPORANEA CON* **CIBUS CONNECT**

mediagraflab.it

# 28ª EDIZIONE

# 763 CONCORRENTI

# 41 NAZIONI

# 1063 GARE

2019
CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA - PIZZA WORLD CHAMPIONSHIP

***ISCRIZIONI ONLINE DAL 1 DICEMBRE 2018***

*tutti i dati fanno riferimento all'edizione precedente

WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT



# LA PIZZA: UN CIBO STRAORDINARIO

*Nella sua continua evoluzione la pizza sposa antiche tradizioni locali restando il piatto più richiesto in Italia e nel mondo*

**Di Giampiero Rorato**

Quanti sono i tipi di pizza oggi offerti dalle pizzerie in Italia e all'estero?

Se ci fermiamo anche solo in Italia vediamo che di pizze – per impasto, farcia, forma, struttura, realizzazione, cottura, ecc – sono davvero numerose.

## La pizza napoletana

Della pizza napoletana, codificata in un preciso disciplinare, abbiamo raccontato in modo dettagliato la storia in questa stessa rivista, partendo dai progenitori preistorici e soffermandoci sulle vicende che l'hanno vista protagonista a Napoli negli ultimi secoli. È una storia affascinante e Napoli resta la patria d'origine di tutte le pizze moderne, italiane e straniere, anche di quelle che nel viaggiare per la penisola e per il mondo hanno cambiato impasti, forma, consistenza e altro ancora. Da Napoli già nei secoli passati questo cibo s'era diffuso nelle terre d'attorno, con punte d'eccellenza nel salernitano, in particolare a Tramonti e a Scala.

C'erano poi altre tipologie di pizza: nell'Ottocento a Roma c'era la "pizza del fornaro", celebrata dal poeta Antonello Trombadori (1917-1993), poi nel secolo scorso, apparve nelle rosticcerie la "pizza in teglia"; quindi la "pizza tonda", diversa dalla napoletana, perché anche Roma, come vedremo più avanti per il Veneto, è stata ed è per la pizza un importante laboratorio capace di produrre interessanti novità.




# #EXPRESSYOURSELF

## NEW YORK, ORE 9:00 PM

**Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.**




Come Antonino che ha scelto di portare oltre oceano la sua passione per la pizza. Nel suo laboratorio di New York crea impasti unici e dall'alto valore nutrizionale, perché realizzati con Nucleo Pizza Rustica e farina 00. Ed è così che ha conquistato i palati più esigenti e gourmet della Grande Mela.

**le5stagioni.it**
**curtarolo@agugiarofigna.com · +39 049 9624611**

Since 1831
le 5 Stagioni
STORIE DI FARINA



# I Tramontini, ambasciatori della pizza

Se Napoli ha insegnato al mondo l'arte di fare la pizza, Tramonti, sui Monti Lattari, in Costiera amalfitana, in prossimità dell'Agro nocerino-sarnese, come pure Scala l'ha diffusa nel mondo, a iniziare dall'immediato ultimo dopoguerra. Qui ricordo, fra le molte altre, due famiglie, i Giordano partiti per il Piemonte e i Mansi, originari di Scala, arrivati nel Veneto. Al Nord si assisteva allora a un crescente sviluppo industriale – il triangolo Milano-Torino-Genova – con arrivo di migliaia di decine di lavoratori dal Sud Italia. Nel Veneto e in Friuli-Venezia Giulia c'erano invece molte caserme dove i ragazzi di tutta Italia facevano il servizio militare. E a seguito degli operai diretti nel Nordovest e dei coscritti avviati nel Nordest arrivarono tanti pizzaioli, in particolare dalla provincia di Salerno.

I Tramontini, in particolare, producevano una straordinaria ricchezza, i prodotti caseari dei Monti Lattari e avevano la necessità di utilizzare l'invenduto e anche da questo è nata una stirpe di pizzaioli che ancora oggi si distingue. Aggiungiamo una notizia interessante: fu così riuscito e felice il matrimonio tra i formaggi freschi dei Monti Lattari, in particolare il "Fior di latte" e la pizza che nel 1992 fu fondata la Corporazione dei pizzaioli di Tramonti che in quegli anni riunì oltre 300 pizzaioli, seppure se ne censivano 2500 in tutto il mondo.

MECNOSUD

Macchine per pizzeria,
pasticceria e panificazione

Approved by

NSF Certified

APPROVATO VERA PIZZA Napoletana APPROVED

Intertek





# IMPASTATRICI MECNOSUD

## LA MIGLIORE SOLUZIONE PER LA PIZZA NAPOLETANA


Tel.: +39 0825 443185/89
E-Mail: mecnosud@mecnosud.com
Web: www.mecnosud.com











# Le focacce italiane

La prima grande espansione della pizza napoletana inizia sul finire dell'800 con gli emigranti campani che arrivano a Brooklyn, negli USA, espandendosi poi in tutto il Nord America, mentre la seconda si ha, con i Tramontini, negli anni 50-60 del secolo scorso. Accanto ai percorsi della pizza, c'era da tempo in tante parti d'Italia un altro prodotto, sostanzialmente abbastanza simile, ben radicato nelle tradizioni alimentari: la focaccia.

Volendo citarne alcune, conosciutissime, ecco la focaccia genovese, un impasto schiacciato, condito con olio d'oliva e sale; la focaccia di Recco, due strati di pasta farciti con un misto di formaggio stracchino e cagliata ligure (prescinsêua); la focaccia barese, diffusa in gran parte della Puglia, condita con pomodori freschi e olive; la focaccia messinese, condita con scarola, pomodoro a pezzi, acciughe e formaggio; la piscialandrea di Imperia, diffusa nella Riviera di Ponente e, con qualche variante, anche in Costa Azzurra. Se si pensa che questa preparazione risale al Basso Medioevo (fine del XV secolo) e che, secondo la tradizione, è stata così chiamata in onore dell'ammiraglio Andrea Doria, nativo di Oneglia, si capisce bene che accanto alla pizza napoletana che compiva il proprio glorioso percorso c'erano, da epoche lontane, altre preparazioni, riunite sotto il nome di "focacce", che tenevano banco nei territori d'origine.




# Tradizioni ed innovazioni

Come si sia diffusa la pizza in altre regioni l'abbiamo ricordato in altre occasioni: un esempio fra tutti il caso Veneto. La pizza arriva nel Veneto solo nel corso degli anni 50 del secolo scorso, introdotta inizialmente da pizzaioli provenienti dal Salernitano e, in questa regione, da Scala, il più antico comune della Costa Amalfitana. Il primo pizzaiolo ad arrivare fu Alfonso Mansi, che poi fece arrivare a Treviso Giuseppe Ingenito, sempre di Scala. Fu dunque la pizza napoletana tradizionale a far incontrare i veneti con la pizza, ma, pochi anni dopo, sorse a Caorle (Venezia), un nuovo modo di confezionare la pizza. La pizza si differenziava dalla napoletana per la lunga maturazione delle palline, oltre 48 ore, e per la mancanza del bordo rialzato. Pian piano questo modo di realizzare le pizze piacque, tanto da diffondersi col nome di "pizza alla veneta", caratterizzata anche da una scelta accurata di materie prime di assoluta qualità.

In anni recenti, sempre in Veneto, alcuni pizzaioli hanno realizzato delle intelligenti sintesi tra le focacce prima ricordate e la pizza tradizionale. Questi professionisti, non legati ai modelli tradizionali, hanno aperto nuove strade al mondo della pizza.
La cucina, infatti, pur non disdegnando, tutt'altro, i piatti della tradizione, tende continuamente a rinnovarli per soddisfare le nuove richieste, le nuove esigenze nutritive, i nuovi gusti dei consumatori.
E così è per la pizza, nome che non appartiene solo alla "Pizza napoletana Stg", ma a ogni preparazione che affondi le proprie radici nell'originaria pizza napoletana senza esserne succube, aprendosi quindi al nuovo per essere in linea con i tempi che cambiano ed esigono proposte serie, buone, nutrienti, piacevoli, anche nuove, da gustare sia in pizzeria che in ristorante e in casa.


Pizzaform
150
150
CUPPONE
STOP
CUPPONE 1963
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA
Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.
Diffidate dalle imitazioni.
Forni e attrezzature per pizzerie
www.cuppone.com
CUPPONE
studioverde.it



# il Basilico

Di Virgilio Pronzati

L'Ocimum Basilicum, chiamato comunemente Basilico, fa parte della famiglia delle labiate e comprende oltre sessanta specie diverse tra loro per colore, forma, portamento e soprattutto per la composizione chimica degli oli essenziali. Conosciuto da millenni, usato per curare gastralgie, malattie della pelle ed altre affezioni, nonché per tenere lontani gli insetti. Ma al difuori di leggende e tradizioni, il suo uso in Italia è prettamente gastronomico. L'unico tutelato dalla DOP e più noto e usato, è il Basilico Genovese, ingrediente fondamentale del Pesto genovese. Di quest'ultima varietà ci sono da fare alcune considerazioni.

*Oltre sessanta specie diverse tra loro per colore, forma, portamento e per la composizione chimica degli oli essenziali*

*L'unico tutelato dalla DOP e più noto e usato, è il Basilico Genovese*

Benché coltivato nel nostro Paese da secoli, il basilico non è riuscito a diffondersi in natura. Originario degli stati caldi dell'Asia, attualmente oltre all'Italia, è coltivato estensivamente in Francia, Egitto, Marocco, Grecia, Israele, Indonesia, in molti stati degli USA e in alcuni altri dell'America del Sud.

Le diverse cultivar hanno differenti caratteristiche fenologiche e, ancor più di natura aromatica. Molte cultivar hanno foglie bollose e grandi, ma le pregiate presentano piccole foglie. La loro dimensione varia anche dall'età della pianta di basilico. Ideali le foglie di piantine giovani col gambo ancor verde, Se in parte lignificato, oltre la grandezza, le foglie hanno un colore verde scuro, un sentore pungente e un sapore tendente all'amaro per la lieve percezione tannica.


"Dentro una grande pizza c'è sempre una grande farina"
TESTA e CUORE
il Molino CHIAVAZZA
FARINA TIPO "0" DI GRANO TENERO
PIZZA CROCCANTE
Per pizze leggere e croccanti a lunga lievitazione
USO PROFESSIONALE
25kg
il Molino CHIAVAZZA
FARINA TIPO "00" DI GRANO TENERO
PIZZA SOFFICE
Per pizze morbide a media lievitazione
USO PROFESSIONALE
25kg
il Molino CHIAVAZZA
PARTNER DEI PIÙ ESIGENTI MAESTRI PIZZAIOLI
www.molinochiavazza.it
Formati: 5 kg - 25 kg



Quindi le foglie di basilico da usare in un'insalata, un aspic o in una salsa fredda devono essere di giovani piante e raccolte poco prima del loro impiego. Per piatti caldi: antipasti, primi e secondi piatti e pizze, le giovani foglie di basilico vanno doverosamente aggiunte un momento prima di servirli. Il calore della cottura sia nel tegame che al forno, distrugge irrimediabilmente l'aromaticità e la croccantezza del basilico. Non a caso il Pesto è una salsa fredda.

Quindi il miglior basilico da usare per realizzare piatti e pizze, è solo quello fresco e di giovani piantine. Di grande produzione in estate in campo aperto, il basilico è reperibile in minor misura anche nel periodo invernale, in quanto coltivato in serre. La coltivazione in serra tutto l'anno, da il miglior prodotto, non solo preservandolo dal freddo, ma anche dal caldo.

*Quindi il miglior basilico da usare per realizzare piatti e pizze, è solo quello fresco e di giovani piantine.*

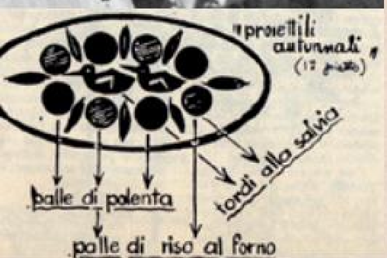
Coltivato in campo aperto, se la temperatura sale oltre i 30°C, avviene l'ossidazione delle sostanze coloranti e aromatiche. Se usato per la realizzazione del pesto, quest'ultimo avrà inizialmente un colore giallo-marrone che, dopo alcuni minuti, diverrà verde carico tendente al nero.

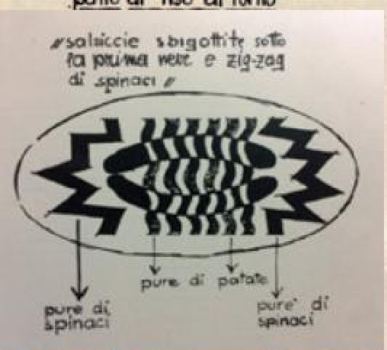
Quando le piantine di basilico hanno il gambo lignificato, le foglie possono essere impiegate per farne una salsa verde per bolliti misti e per pesci, oppure schiacciate con l'aglio e messe nei minestroni. In ultimo, se ne può preparare una zuppa di basilico servita con dadini di pane tostati conditi con un filo d'olio extravergine d'oliva.


Tanagrina®
Per fare un'ottima pizza,
ci vuole un'ottima mozzarella
che conservi tutte le caratteristiche di un prodotto ormai considerato l'orgoglio della campania: la mozzarella.
CATALOGO PDF
Formaggi freschi a pasta filata e mozzarella di bufala in vari formati,
una vasta gamma di prodotti per ristoranti e pizzerie.
fiordilatte Cubettato
fiordilatte Julienne
fiordilatte Julienne taglio Napoli
mozzarella
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Mozzarella Fior Di Latte
Formaggi filanti e affumicati
Preparati alimentari
/ tanagrina
www.tanagrina.com
Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com













PETITES ENQUÊTES

# Un Cuisinier Futuriste

On le traita communément, dès la première heure, de « cuisinier futuriste ». Raoul Ponchon lui consacra, sous ce titre, une de ses « Gazettes Rimées », et mon confrère André Charpentier, à qui l'on doit rendre hommage et honneur d'avoir été le parrain et le révélateur de l'homme singulier dont il va être question ici, le fit connaître au monde par un article paru dans un journal parisien du soir.

« L'art culinaire, dit M. Maincave à M. Charpentier, se traîne lamentablement autour d'une douzaine de recettes et y revient toujours. Les mêmes plats circulent sur les tables, baptisés et rebaptisés cent fois de noms ronflants qui dissimulent mal leur médiocre uniformité... Depuis plus de quatre cents ans, il n'y a pas eu sur terre un mets vraiment nouveau... J'ai pensé que les temps étaient venus de rénover l'art culinaire...



M. Jules Maincave, le cuisinier futuriste.

» J'attaque, tout d'abord, les deux formidables Bastilles de la cuisine moderne : les mélanges et les aromes. Parlons des mélanges. La méthode traditionnelle en exclut quelques-uns et en autorise d'autres. Pourquoi cette différence de traitement? Mystère. L'huile mariée au vinaigre forme une sauce classique; mais l'idée de mélanger du rhum à du jus de porc, par exemple, est qualifiée de saugrenue. Et pourtant!... Ma cuisine a pour but principal de rapprocher des aliments aujourd'hui séparés avec une étrange circonspection et de provoquer, par cette rencontre, des sensations gustatives inédites... »

Ici, commence une série d'indications fort piquantes.

« Rien de plus exquis, continue M. Jules Maincave, *qu'un filet de mouton au jus d'écrevisses...*, qu'une *omelette aux huîtres...*, qu'une *noix de veau à l'absinthe...*, qu'un *bœuf au kummel, garni* — pour remplacer les fastidieuses pommes frites — *de rondelles de bananes farcies de gruyère...* Et *la purée de harengs à la gelée de framboise...*, les *sardines au camembert...* Et une *crème fouettée à la tomate arrosée d'une vieille « fine »*.

» Un mot, à présent, sur les assaisonnements aromatiques. Les aromes culinaires sont ridiculement limités; nous en sommes encore au laurier, au persil, au thym, à la ciboule, à l'échalote. Or, les progrès de la












# Il manifesto della cucina futurista

## Incontro-scontro tra Belle Époque e Futurismo all'inizio del Novecento

**di Stefano Buso**

Il futurismo fu un'esperienza di avanguardia culturale apparsa in un'Europa da poco entrata nel nuovo secolo. L'inizio del 900 fu, infatti, un febbricitante frangente storico caratterizzato da trasformazioni e novità. Ma anche di mugugni e sopite belligeranze, tant'è che nel 1914 scoppiò il primo conflitto mondiale. Scopo della corrente "futurista" era quello di modernizzare ogni attività imparentata a una società oramai moribonda e perciò non idonea a capire e far proprie le nuove scoperte della scienza, della tecnologia, della medicina, e altre ancora. Si trattava, in sostanza, di un'innovazione d'insieme che secondo i futuristi doveva includere letteratura, architettura, fotografia, cinema e cucina. Anche l'Italia strizzò l'occhiolino ai nuovi impulsi e il caposcuola fu il poeta Filippo Tommaso Marinetti, che nel 1909 scrisse il Manifesto del Futurismo pubblicato nell'edizione bolognese della Gazzetta dell'Emilia. Dal punto di vista storico vale senz'altro la pena rievocare questo moto d'opinione assolutamente marginale, anzitutto, per la metamorfosi che si voleva attuare a tavola, ad esempio, dando il benservito nientemeno che alla secolare pastasciutta, piatto inviolabile per i palati del Belpaese per nulla disposti a convertirsi a menu avveniristici…

Di seguito al Manifesto del Futurismo, il 28 dicembre del 1930 Marinetti pubblicò nella Gazzetta del Popolo il programma della Cucina "innovatrice", che fu divulgato da giornali italiani ed esteri. In realtà ci fu una versione anteriore di tale programma, ossia quella elaborata nel 1913 dal francese Jules Maincave (Manifeste de la cuisine futuriste) e diffusa nel quotidiano Fantasio. Dunque, fu lui il primo ad applicare il leitmotiv del Futurismo ai fornelli anche se in modalità più blanda rispetto ai proponimenti di Marinetti, che sognava un sovvertimento radicale della cucina. Ciò premesso, ambedue le finalità vanno viste come un tentativo di segnare una nuova rotta alla gastronomia dominante, che a casa nostra era quella celebrata da Pellegrino Artusi con l'opera "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene". In verità il Manifesto del '30 non voleva minimizzare la proposta dell'Artusi ritenuta intellettualmente incisiva, soprattutto, per avere assegnato un'identità culinaria agli italiani; una sorta di proseguo a quell'unità nazionale resa tale con la proclamazione del Regno d'Italia (17 marzo 1861).

Per i futuristi la vetta da guadagnare era ambita: svecchiare la cucina classica arricchendola con pietanze realizzate con i concetti tecnico-scientifici che avrebbero reso l'Italia una nazione ultramoderna. Nondimeno, la riluttanza nei confronti dei piatti tradizionali definiti demodé, scatenò una diffusa impopolarità sia tra la gente comune che tra 'l'intellighenzia' salottiera. Tra gli intellettuali del tempo c'era qualcuno che applaudiva le idee futuriste – vedendo in esse un bagliore di genialità destinato ad aprile la strada al progresso; altri, all'opposto, storcevano il naso bollandole come impossibili da concretizzare. Sconcertanti alcuni passi del Manifesto ove si assolveva o stroncava con fare tranchant una caterva di ricette accostandole ad un bubbone pestilenziale. Verso alcuni piatti ci furono veri accanimenti, ad esempio, i futuristi affermavano fosse un'emergenza "l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana…" – motivando questa scelta nell'inutilità della portata ed esortando, viceversa, a prediligere ricette più dinamiche.

A SINISTRA
*Filippo Tommaso Marinetti e collage di materiale futurista*





*IN FOTO*
*Carneplastico e fotogramma di cena futurista*

Per conferire credibilità al loro programma coinvolsero eminenti benpensanti, che lanciarono anatemi e maldicenze a danno dell'italico nutrimento, vale a dire, la pasta. A una carbonara i teorici del Manifesto anteponevano "l'aerovivanda" o il "carneplastico" – una mastodontica polpetta farcita con undici tipologie di verdure, il cui aspetto non scatenava grandi entusiasmi. Facile così comprendere la ragione dell'unanime avversione verso le intenzioni dei propugnatori del "gusto innovativo", anche perché la pastasciutta godeva di un enorme consenso. Ed anche l'abrogazione delle posate era fuori discussione, poi i condimenti, i sapori e le grammature ritenute ottocentesche. Infatti, passo dopo passo, il cibo tecnologico del domani in cui avrebbero dominato giocattoli meccanici e marchingegni sarebbe stato una pillola completa di tutto – dalle vitamine alle proteine – per cui, a cosa poteva mai più servire l'argenteria? A parte questo, alcune ipotesi della Cucina Futurista non devono essere bollate unicamente come grottesche. Quando in alcuni punti della trattazione si fa appello a evadere dalla metodicità della tavola, a conquistare inesplorati territori del gusto scansando i sapori tradizionali, vengono rispolverate alcune astrazioni già palpitanti in periodi antecedenti. Lo stesso dicasi al valore attribuito a cultura e arte, che, secondo i futuristi, dovevano render complice il sostentamento eccitando i sensi, passando così da abitudine ad evento intraprendente.

Ciò nonostante, il diavolo ci mise lo zampino e non solo quello, poiché uno degli errori che più spalancò le porte all'insuccesso della "rivoluzione gastronomica" fu la smania di depennare le ricette tradizionali, proposte ingiustificate per un'opinione pubblica di suo reazionaria sotto l'aspetto della tavola. Ora come ora fa sorridere pensare a un momento della storia in cui qualcuno pensò di abolire tortellini e supplì in virtù di improbabili buffet aeropoetici da consumare nella traballante navicella di un dirigibile. Sicuramente il tempo è stato galantuomo, grazie a Dio certi assaggi "sorprendenti" sono finiti nel dimenticatoio e la cucina ha subito un'evoluzione connessa alla creatività e all'esperienza, evitando, in definitiva, itinerari fuorvianti! Attualmente, pur vivendo attorniati da tecnologie che sembrano non avere mai fine, un piatto di pasta, un risotto o una pizza preparata a regola d'arte continuano a stregarci come se fosse la prima volta che le gustassimo. Questa è la magia del cibo – senza apologie dell'innovazione o scorciatoie che, come la storia insegna, non portano da alcuna parte.

**Aerovivanda**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillìa)*

Si serve dalla parte destra di chi mangia un piatto contenente delle olive nere, dei cuori di finocchi e dei chinotti. Si serve dalla parte sinistra di chi mangia un rettangolo formato di carta vetrata, seta e velluto. Gli alimenti debbono essere portati direttamente alla bocca con la mano destra, mentre la mano sinistra sfiora leggermente e ripetutamente il rettangolo tattile. Intanto i camerieri spruzzano sulle nuche dei commensali un conprofumo di garofano mentre giunge dalla cucina un violento conrumore di motore di aeroplano contemporaneamente ad una dismusica di Bach.

| CARTA VETRATA |
| --- |
| SETA ROSSA |
| VELLUTO NERO |


DENTI FARINE, NATURALMENTE.
SPONSOR DI
TOP ITALIAN CHEF 2018
MOLINO DENTI,
www.molinodenti.it
shop.molinodenti.it
DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
we, STRATEGIE CREATIVE



**Moretti Forni**

Via A. Meucci, 4
61037 Mondolfo (PU)
+39072196161

# Moretti Forni a Sigep 2019

Ormai imminente la 40° edizione di Sigep 2019 (Rimini 18-23 Gennaio), evento che apre il sipario sul nuovo anno come punto di riferimento fondamentale per i settori, Pizzeria, Pasticceria e Gelateria, sia per il trade che per gli utilizzatori finali.
Moretti Forni leader di mercato nazionale ed internazionale nella produzione di forni statici professionali, presenterà la nuova versione di Neapolis, il forno elettrico più potente e veloce al mondo, ora nella versione allargata con la capacità di cottura fino a 9 pizze: Neapolis_9.
Il nuovo modello va a integrare la gamma Neapolis affiancandosi alla versione a 6 pizze già scelta e utilizzata da importanti chef del settore, che ne hanno apprezzato le straordinarie performance di cottura.
Neapolis è l'unico forno elettrico a bocca aperta che raggiunge 510°C per poter cuocere la pizza in meno di un minuto, con un elevato coefficiente di coibentazione che permette di trattenere il calore all'interno della camera di cottura evitando così inutili dispersioni verso l'esterno: tale caratteristica genera sia un vantaggio economico, che di sicurezza a tutela dell'operatore.
Neapolis, oltre all'elevata tecnologia che lo rende un eccezionale strumento di cottura, è caratterizzato da un design innovativo, iconico e unico particolarmente adatto per l'inserimento nell'arredo di un locale.
Oltre a Neapolis_9, presso lo stand Moretti Forni sarà presente serieS il forno statico più evoluto al mondo per la cottura perfetta di pizza, pane, pasticceria garantendo un risparmio energetico fino al 35% in meno rispetto agli altri prodotti della gamma Moretti Forni e una velocità di produzione maggiorata del 20% grazie all'innovativa tecnologia Eco®SmartBaking.
serieS, inoltre permette una gestione separata di cielo e platea attraverso la sofisticata tecnologia SmartBaking®, studiata per gestire in modo efficiente e rigoroso non solo la temperatura ma anche la potenza, assicurando il pieno controllo di tutte le fasi di cottura.

"Il calore è un ingrediente®. Per un risultato perfetto deve essere di ottima qualità": questo il claim di Moretti Forni firmato da Mario Moretti, amministratore delegato dell'azienda, che ha rivoluzionato il modo di intendere la cottura.
Cuocere non è più la nota conclusiva di una ricetta, ma diventa l'elemento che definisce l'intero processo e la riuscita della preparazione di cibi iconici del food italiano nel mondo come pizza, pane e panettone.
Il team Moretti Forni vi aspetta al padiglione B5D5 Stand 028 con tutta la gamma e con i tanti appuntamenti da scoprire dedicati a tutti gli appassionati e professionisti del business della ristorazione!



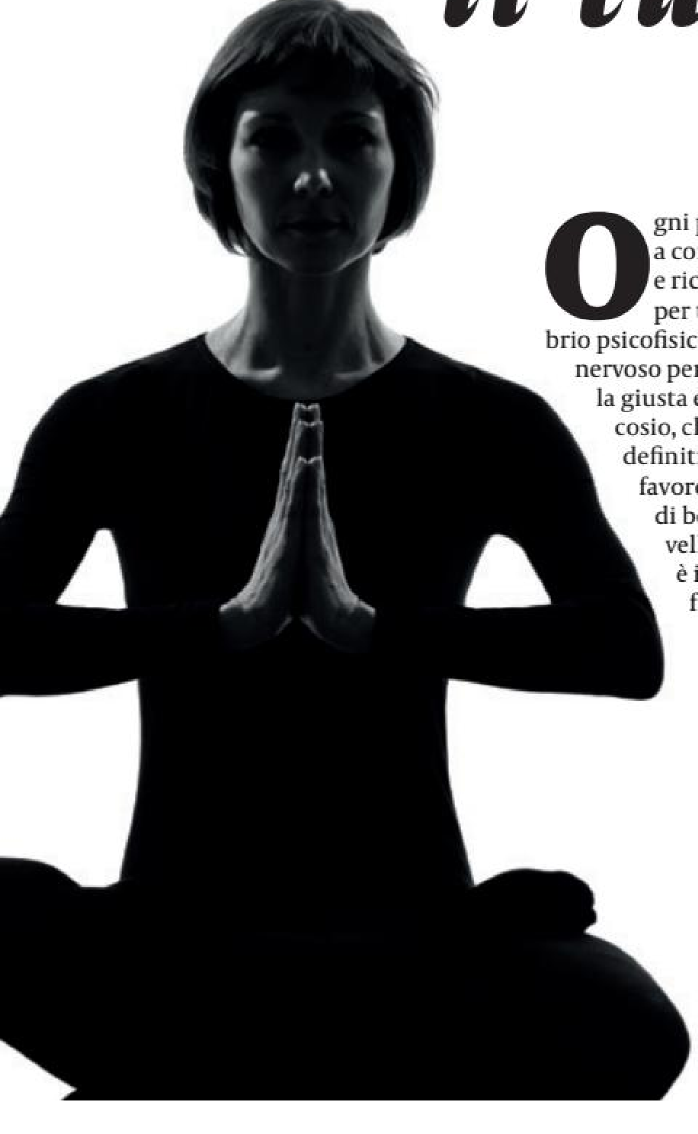

www.morettiforni.com


FATTA SU MISURA
PER LA VERA
PIZZA NAPOLETANA
#BEVIMOLECOLA
RICHIEDI SUBITO
LA TUA
CAMPIONATURA
GRATUITA
A
commerciale@bevimolecola.it
MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA
WWW.BEVIMOLECOLA.IT
BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.

## *Il cibo come medicina del corpo:*

# *"Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo."*

2° Parte



Ogni persona dovrebbe riuscire a conoscerlo meglio, percepire e riconoscere i segnali corporei per trovare il proprio equilibrio psicofisico. Il cervello ed il sistema nervoso per funzionare bene, ottenere la giusta energia utilizzano il glucosio, che si trova negli zuccheri, definiti carboidrati semplici, favorendo così una sensazione di benessere e tranquillità a livello psicologico. Lo zucchero è indispensabile per tutte le funzioni cognitive e svolge un ruolo particolare sull'umore. Gli zuccheri lenti, come la pasta, il riso, i legumi sono preferibili a quelli veloci, in quanto permettono un apporto costante di glucidi al cervello assicurandone le massime prestazioni. Chi abusa di zuccheri, ingerendone quantità eccessive, a causa di un aumento della glicemia ed un conseguente innalzamento dell'insulina, manifesta scompensi psicofisici quali apatia, sonnolenza, affaticamento e abbassamento delle capacità cognitive. Anche i grassi che si trovano nell'olio e nel burro, detti lipidi, sono importanti a livello psicologico e per un buon funzionamento psicofisiologico. Gli acidi grassi polinsaturi, come omega 3 e omega 6, presenti nella frutta secca, oli vegetali, verdure, cereali e pesce sono molto



**Dott.ssa Marisa Cammarano**
- Biologa Nutrizionista




La gestione della comanda asporto e domicilio integrata con App Mobile per la ricezione degli ordini on line.
Permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.
Il principali vantaggi di questa integrazione sono:

- La riduzione dei tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da intermet.
- L'automatica proposta al cliente degli orari di ritiro e consegna in base alla capacità di produzione del locale.
- Evitare le attese telefoniche
- Evitare errori di inconprensione e contestazioni con la clientela.
- Fidelizzare il cliente.
- Guadagnare tempo e nuovi clienti.

47
1971 - 2018

**Chiama ora!**

**0521 671741** **TI ASPETTIAMO ONLINE!**

**Scrivici**
info@ristoparma.it

www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html

LIRA
dal 1971
ristoparma
innovazione che piace

importanti per favorire il passaggio di sostanze nutritive a livello neuronale e mantenere buone prestazioni cognitive, di ragionamento, memoria ed attenzione. Chi, però, assume cibi troppo grassi può andare in contro a sonnolenza, ad un rallentamento del funzionamento del sistema nervoso e cognitivo. Le proteine sono a loro volta molto importanti per il benessere psico-fisico dell'individuo. Il triptofano è un amminoacido ed aiuta la modulazione dell'umore e dello stato emozionale della persona, oltre alle funzioni sessuali e del sonno. Fonti ricche di proteine sono cereali, legumi, frutta secca oltre a carne e pesce. L'assunzione di vitamine è importante per un buon funzionamento globale dell'individuo e potenziarne le sue capacità, una carenza potrebbe provocare ansia, timori, disturbi dell'umore, disturbi psicotici. Le vitamine del gruppo B servono per la produzione di energia e si trovano nei cereali, legumi, verdure a foglia verde, oli vegetali, lievito di birra e pesce. L'acido folico ha proprietà ansiolitiche, antidepressive e permette di evitare la stanchezza mentale. La vitamina B1 sembra svolgere un ruolo preponderante sull'attenzione, la B12 è importante nell'adolescenza per assicurare uno sviluppo intellettuale armonico. La vitamina C ed E aiutano a contrastare l'invecchiamento cerebrale e fisico, stimolano il sistema immunitario e tengono alto il tono dell'umore. Anche i sali minerali, come calcio, fosforo, iodio, ferro, magnesio, sodio, potassio e gli oligoelementi tra cui selenio, zinco e zolfo, sono essenziali per il funzionamento dell'organismo e del cervello; consentono di mantenere in salute il sistema nervoso e di prevenire ansia, stress, depressione e deficit cognitivi. Il ferro aiuta la conservazione



della memoria e dell'apprendimento nel bambino, lo iodio svolge un ruolo sulle capacità cognitive del soggetto durante la crescita e nell'adulto. Il selenio permette di contrastare aggressività e depressione Queste sostanze sono contenute nelle alghe, cereali integrali, frutta secca, frutta e verdure fresche. Ogni cibo ha un aspetto fisico che nutre il corpo ed uno energetico che nutre la nostra essenza vitale e la nostra mente. I cibi provenienti dal mondo vegetale, frutta, verdura, cereali integrali, legumi, sono quelli con il valore energetico più alto, aiutano il corpo ad essere più in salute, ad avere un temperamento moderato e la mente ad essere più stabile, in equilibrio. Un modo sano ed equilibrato di alimentarsi è una potente risorsa energetica che consente al corpo di riequilibrarsi e rimanere in salute. Un' alimentazione naturale permette il mantenimento del benessere psicologico e di quello fisiologico, fornisce energia e contrasta depressione, ansia e stress.

## *Che cosa, allora, possiamo concludere dalle attuali evidenze circa il rapporto tra cibo e umore?*

La ricerca ha messo in evidenza alcune interessanti e complesse relazioni che stiamo solo ora cominciando a valutare. Quello che possiamo dire con sicurezza è che una dieta equilibrata può conferire benefici per la salute non solo fisica, ma anche una migliore salute mentale attraverso un miglioramento dell'umore.




In caso di pizza.
SPECIALI per pizza!
TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.
• Per impasti facili da lavorare e digeribili.
• Da grani selezionati, no OGM.
• Altamente certificate.
MOLINO NALDONI
Spolvero
per pizza
10 kg ℮
MOLINO NALDONI
MUGNAI DAL 1800
TIPO "00" TINA
Farina di grano tenero
per Pizza
25kg
www.molinonaldoni.it

# Il Giropizza 2018 a Ristora Hotel Sicilia, Catania

## Kermesse d'eccellenza per il settore agroalimentare siciliano

**Ristora Hotel Sicilia (RHS), è il salone di riferimento per l'Horeca, l'arte bianca, la gelateria e la pasticceria, nell'isola e più in generale nella macro regione mediterranea. Organizzata da Confcommercio, RHS si è svolta a Catania, all'interno del Centro Commerciale all'Ingrosso, struttura polivalente in grado di ospitare eventi e manifestazioni di settore.**
Giunta alla quindicesima edizione, è divenuta punto di riferimento per i professionisti del settore di Sicilia, Calabria e Malta che, dando ancora una volta fiducia agli organizzatori, l'hanno portata in cima alla lista degli eventi dedicati alla ristorazione professionale del Sud Italia.
La missione di RHS è quella di promuovere l'ospitalità, la ristorazione e il turismo attraverso iniziative professionali di vario interesse, capaci di coinvolgere tutti gli operatori dei rispettivi settori di attività. Come di consueto i punti cardine del fitto calendario di eventi saranno la formazione e le esibizioni: showcooking, seminari, master class, concorsi, tenuti da esperti qualificati offriranno ai visitatori il più aggiornato know-how per il loro business.



La giuria di professionisti della tappa del Giropizza di Catania

di Caterina Orlandi




*Alcuni dei numerosi concorrenti che hanno partecipato alla gara di martedì 13 novembre*

La rivista Pizza e Pasta Italiana era presente con una proposta di attività quotidiane e seminari sul mondo della pizza, ed ha chiudo la fiera in bellezza con ben 31 iscritti alla tappa siciliana del celebre concorso di pizza, arrivato oramai alla 14° edizione, di cui Finalissima il 4 febbraio 2019 ad Exporivahotel, un'altra importantissima kermesse del settore.
La gara si è svolta su un bellissimo palcoscenico, munito di schermi giganti a riprendere le creazioni dei pizzaioli professionisti, provenienti da ogni parte di Sicilia. La giornata è stata condotta da Giovanni Mento, presidente della Fip (Federazione Italiana Pizzaioli) assieme alla regia di Graziano Bertuzzo, Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli.
La giuria scelta composta da 4 giudici d'onore: Anthony Andaloro, Blind Chef, Francesco Arena, panificatore messinese ha rappresentato l'Italia all'estero assieme a Carlo Cracco, Lillo Freni della pasticceria Freni di Messina ed Ambasciatore del gusto e Federica Genovese food blogger e giornalista enogastronomica.




Carla Privitera, Giuseppe Rapisarda (Ristora Hotel Sicilia) con Giovanni Mento (FIP) durante le premiazioni

Sul podio Pino Rocco, che da Rapallo è tornato ad abitare e a gestire un'attività a Messina, al Pizzastop con una creazione dal nome Carrara con crema di porri, mozzarella fiordilatte, speck, patate lesse, crema di pecorino romano, pomodorini confit, mandorle tostate e basilico, al secondo posto Giuseppe Maccarrone dalla sua Ara dell'Etna, Pedara (CT) trionfa con la pizza della casa con mozzarella di bufala, datterino, porcini dell'Etna freshi, guanciale di maialino nero, olio evo, origano dell'Etna e basilico, al terzo posto Carmelo Lo Turco, per la prima volta al Giropizza con la proposta Taormina, bellissimo paese di provenienza, con mozzarella, uva sultanina, pomodorino datterino, tonno artigianale, cipolla rossa, pistacchio, menta, olio evo.

Un caloroso ringraziamento va all'ente fieristico, e soprattutto il direttivo che ci ha assistito assecondando ogni esigenza: Carla Previtera, addetta stampa Confcommercio Catania, Giuseppe Rapisarda, Funzionario Confcommercio Catania responsabile organizzazione Eventi Fieristici e Luciano Nicolosi graphic designer Confcommercio Catania.

## *Arrivederci al prossimo anno!*




A SINISTRA: il podio della tappa di Catania



oem
YOUR PIZZA HUB
SuperTop
forno pizza elettrico
modulare
TOP of the Pizza POP!
450°C
50%
300°C
65%
oem
YOUR PIZZA HUB
Oem Ali Group S.r.l.
Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com



# Sua Maestà Ferdinando I e Angelo Testa

di Giampiero Rorato

## L'Italia stava iniziando il suo Risorgimento

25

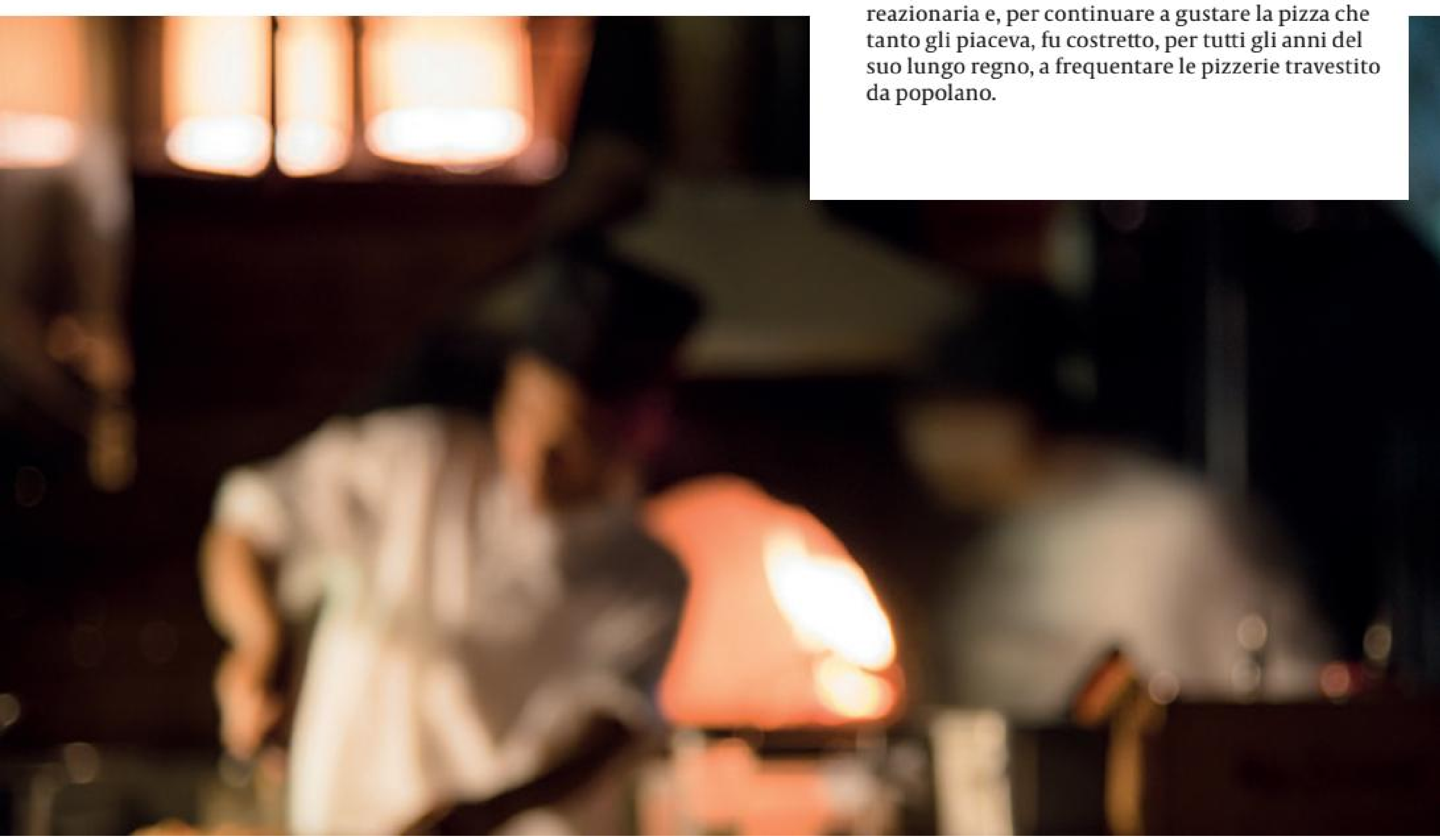
Che la pizza racconti più e meglio di altri alimenti la Storia d'Italia è ormai cosa nota. Nel mese precedente abbiamo aperto una finestra sul Risorgimento italiano e abbiamo visto che mentre Mazzini fondava la Giovane Italia, nascevano nel Nord Italia – e anche a Napoli – società segrete per liberare l'Italia dagli stranieri (i Carbonari ). In quegli anni numerosi patrioti italiani, fra cui Silvio Pellico, Piero Maroncelli, Federico Confalonieri, Gabriele Rosa, Francesco Arese Lucini portati prigionieri nei sotterranei del Castello-Fortezza dello Spielberg a Brno (città della Repubblica Ceca, oggi famosa per il Gran Premio di motociclismo) e alcuni vi morirono.
Era quello un periodo molto turbolente, fra povertà crescente, insurrezioni, guerre, che tuttavia non interruppe a Napoli l'evoluzione delle antiche schiacciate che stavano pian piano diventando pizze molto simili a quelle che oggi conosciamo..
Ma già anni nella seconda metà del '700, a Napoli, la pizza, piatto popolaresco, aveva cominciato a incuriosire anche le massime autorità dello Stato e, a tal proposito, è interessante il rapporto del re di Napoli Ferdinando I con la pizza.

# Il re e la pizza

Si narra, infatti, che Ferdinando I di Borbone (1751-1825), re da quando aveva otto anni, avesse un giorno violato le rigide regole del protocollo reale, essendo entrato senza farsi annunciare nella pizzeria di Angelo Testa, detto "Ntuono", che apriva le porte sulla Salita Santa Teresa. Il re era una persona curiosa e aveva sentito più volte che al popolo piaceva molto un cibo chiamato "pizza". Sedutosi dunque come un cliente qualsiasi a un tavolo della pizzeria, assaggiò diversi tipi di pizza, pagò e se ne tornò a palazzo reale, descrivendo poi con lusinghiere parole la sua esperienza e la bontà delle pizze che aveva mangiato.
La notizia dell'insolito avvenimento si sparse velocemente in città e la bottega di Antonio Testa fu quasi presa d'assalto dai nobili locali.



Questa scappatella del re non piacque per nulla alla severa e austera regina Maria Carolina d'Asburgo, una giovane della casa imperiale d'Austria, sposata nel 1868, quando Ferdinando aveva solo 17 anni e lei 16, la quale, educata alle severissime regole esistenti da secoli nell'Hofburg, il Palazzo reale di Vienna, non poteva permettere che un membro della casa reale e tanto meno il re in persona, si confondesse col popolino nelle botteghe dei pizzaioli. Ferdinando, che non amava la politica che aveva delegato ai suoi ministri, non obbedì al divieto della mogie reazionaria e, per continuare a gustare la pizza che tanto gli piaceva, fu costretto, per tutti gli anni del suo lungo regno, a frequentare le pizzerie travestito da popolano.



# Re Ferdinando e i suoi vari nomi

La storia di questo re è abbastanza interessante e merita d'essere pur brevemente accennata. Ferdinando, nascendo dopo due fratelli maschi, Filippo e Carlo Antonio, non era destinato che a vivacchiare senza alcun titolo nella reggia di Napoli, ma il destino volle diversamente e così a otto anni, col nome di Ferdinando I divenne re di Napoli restandovi fino al 1799, quando scoppiò in città una rivoluzione e fu istituita la Repubblica Partenopea, subito soffocata nel sangue. Ripreso il regno nello stesso anno, lo conservò fino al 1806, quando a Napoli irruppe l'esercito napoleonico e il re dovette fuggire a Palermo, per ritornare a Napoli nel 1815, dopo la sconfitta di Napoleone a Waterloo, col nuovo titolo di Ferdinando IV di Napoli fino al 1816. Nel frattempo era chiamato anche re di Sicilia dal 1759 al 1816 con il nome di Ferdinando III di Sicilia. Rimase sul trono, col titolo di "Re delle Due Sicilie", fino alla morte avvenuta nel 1825 e gli succedette per 5 anni il figlio Francesco I, quindi il nipote Ferdinando II.
Durante il suo regno scoppio nel 1789 la Rivoluzione Francese, ma a Napoli l'eco di quello che era successo a Parigi e in Francia, con la decapitazione del re Luigi XVI nel 1793 e di sua moglie l'austriaca Maria Antonietta, arrivò molto attutito.
Quello che qui ci interessa è che Ferdinando di Borbone fu il tramite tra il vecchio regime prerivoluzionario e l'inizio del Risorgimento italiano e seppe barcamenarsi con bravura, dato anche il suo carattere assai bonario, e la scarsa intromissione nella politica europea. Si dice che, nelle sue scappatelle in pizzeria, vestiva come un popolano napoletano e la gente aveva imparato a riconoscerlo, ma seppe rispettarlo anche travestito, felice che al re piacesse un piatto tanto caro al popolo napoletano.
Grazie dunque a re Ferdinando la pizza aveva conquistato oltre al popolo anche l'alta borghesia e la nobiltà di Napoli e dintorni, compiendo un altro passo verso la piena conquista del titolo di piatto buono e nutriente, adatto a tutti i ceti sociali, dal popolano più povero fino a sua maestà il re.
E l'amore del popolo napoletano per questo piatto che la sapienza delle precedenti generazioni aveva saputo abilmente elaborare e affinare è così giunto alla vigilia del suo viaggio nel mondo, che comincerà, come vedremo, pochi decenni dopo, all'inizio degli anni 60 dell'800.

# Smoki, la scommessa vincente per la pizzeria

**Smoki s.r.l.**

Via Cella Raibano 16/C 47843
- Misano Adriatico (RN) - Italia
Tel. +39 0541 833748
Fax +39 0541 821441
E-mail: commerciale@smoki.it



www.smoki.com

Smoki s.r.l è l'azienda italiana leader nella produzione di abbattitori di fuliggine, progettazione, manutenzione e installazione di canne fumarie in acciaio inox, rame o verniciate, impianti di trattamento aria e filtri per fumi.
Il marchio Smoki è sinonimo di qualità, professionalità e rispetto dell'ambiente ormai da 25 anni, una risposta chiara e concreta per risolvere uno dei più fastidiosi problemi per i pizzaioli che ogni giorno lavorano con il forno a legna: l'emissione dei fumi, un disagio che molto spesso si traduce in multe salate – oltre che fastidi e lamentele da parte di chi vive vicino alla pizzeria o al ristorante-.
La macchina "lavafumo" agisce proprio sull'emissione dei fumi, riducendo le fuliggini che dal forno salgono attraverso le canne fumarie. I filtri dell'abbattitore Smoki riportano le emissioni a livelli accettabili, migliorando l'aria, l'ambiente e ovviamente la salute di tutti.
Un'attività importante che è stata riconosciuta anche a livello internazionale, con abbattitori di fuliggine installati in tutto il mondo e il prestigioso premio "Kitchen Innovation Award" vinto a Chicago nel 2014. Ad ulteriore garanzia di qualità, il marchio Smoki può fregiarsi di importanti certificazioni ottenute sia in Europa che negli USA (CE – cULus).

*Tante novità in futuro per i prodotti Smoki, da sempre in prima linea nel segno dell'innovazione.*



# Strapizza e Sigi lanciano il mix per pizze a basso indice glicemico

**SIGEP**

stand B7D7 - 053

www.strapizza.it

Si chiama StraPizza Mix 11 - SIGI ed è tra le novità più interessanti che verranno lanciate al SIGEP di Rimini. Un semilavorato che include tra i suoi ingredienti FRENO SIGI®, una miscela di fibre naturali che permetterà a pizzaioli e fornai di ottenere prodotti finiti a basso indice glicemico, garantendo un consistente apporto di fibre e mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche dei prodotti tradizionali. Stesso sapore e stessa consistenza per un'ampia gamma di prodotti come pizza e pane, ma con indice glicemico più basso fino al 35%.* Inoltre, come tutte le miscele della gamma StraPizza, Mix 11 è un prodotto certificato VeganOK. Chi desidera saperne di più non potrà mancare alla presentazione a SIGEP presso lo stand PERTEGHELLA ,che dedicherà a questa novità l'intera giornata di martedì 22 gennaio con dibattiti e dimostrazioni pratiche. Da non perdere sarà anche la visita nel primo punto vendita interamente dedicato all'alimentazione a basso indice glicemico "01 CURTI" che aprirà a metà febbraio a MILANO SAN BABILA, con il supporto di StraPizza e del suo Maestro Duilio Eric Girotto.

** risultato ottenuto da test in vitro eseguiti su base per pane e pizza prodotta con StraPizza Mix 11 – SIGI rispetto alla base per pane e pizza ottenuta con farina 00 di grano tenero, impiegando una tecnica di lavorazione ad impasto diretto.*

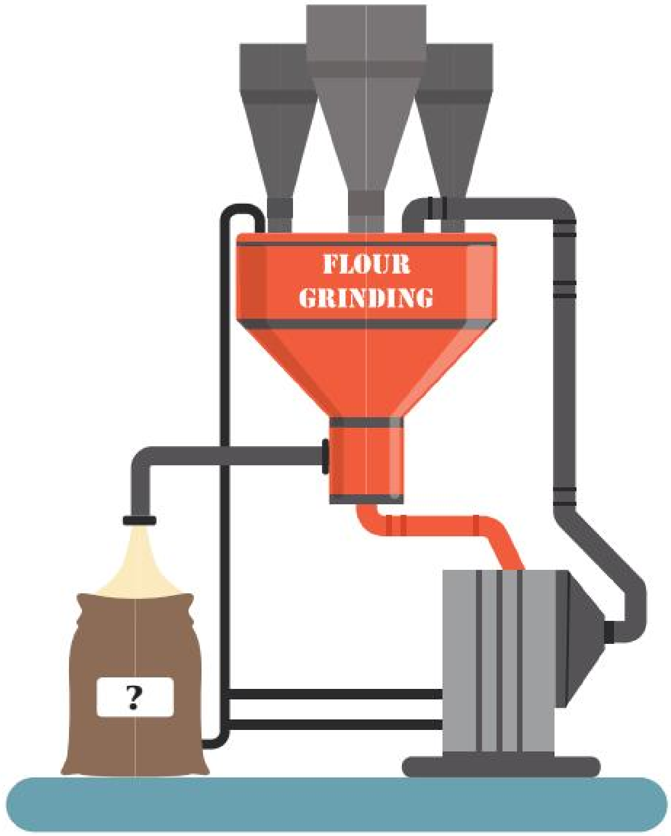
*parte* 3

# La farina e le sue peculiarità

**a cura della redazione**

Dopo aver scritto della macinazione del frumento e del suo percorso dal campo al mulino, in questo mese illustreremo le peculiarità del prodotto finale della macinazione: la farina. A seconda delle lavorazioni effettuate e della tipologia del grano macinato, ci sono diversi tipi di farine in commercio, nel nostro caso prendiamo in considerazione quelle che si ottengono dalla lavorazione del grano tenero, tralasciando per il momento quelle ottenute da altri cereali, legumi o pseudo cereali. Prima di tutto è fondamentale ricordare che la farina è un alimento con diversi nutrienti e che i quantitativi di questi determinano tipologie qualità e modalità di utiliizzo molto diversi tra loro.

## COSA C'È NELLA FARINA




Gli elementi nutritivi del chicco di grano sono quelli che poi si ritrovano all'interno della farina, di conseguenza alla fine della lavorazione del frumento la farina sarà composta da carboidrati, proteine, sali minerali, fibre, grassi, vitamine e acqua. I carboidrati sono i nutrienti di cui la farina è più ricca e in base alla loro struttura chimica possono distinguersi in semplice (glucosio, fruttosio, saccarosio, maltosio e lattosio) e complessi (amido). L'amido è circa il 60% - 80% di tutti gli zuccheri presenti all'interno della farina e diversamente dagli zuccheri semplici – che nella farina sono presenti in quantità ridotta – ha tempi di assorbimento e di digestione molto lunghi. La parte fibrosa del chicco è il residuo della raffinazione che determinerà il grado di raffinazione della farina. Il processo di separazione delle impurità si chiama abburattamento – in pratica la setacciatura, e a seconda del suo grado si ottengono farine più o meno raffinate. La legge Italiana prevede 5 gradi di abburattamento della farina di frumento tenero – su un quantitativo di 100 kg di grano:




**Farina integrale**
*nessun abburattamento*
**100%**

**Farina 2**
*grado di abburattamento*
**88%**

**Farina 1**
*grado di abburattamento*
**80%**

**Farina 0**
*grado di abburrattamento*
**72%**

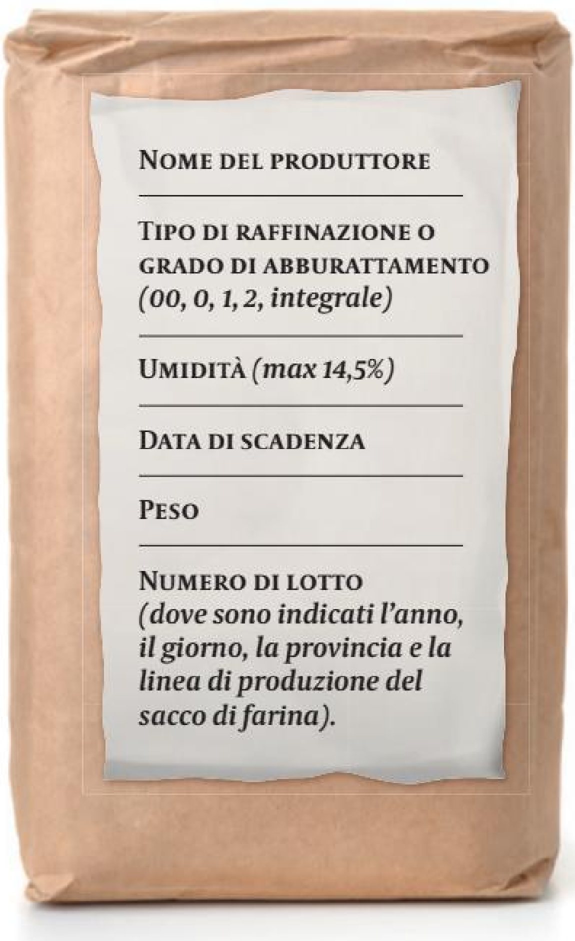
**Farina 00**
*grado di abburrattamento max.*
**50%**

Le farine setacciate generalmente non contengono il germe, perché essendo ricco di grassi renderebbe molto più breve la scadenza della farina, e a seconda del loro livello di setacciamento sono più o meno povere di sali minerali e vitamine.



## COSA DICE LA LEGGE

Gli sfarinati di frumento che vengono prodotti e messi in commercio in Italia, sono disciplinati in particolare da una legge ( legge 580/1967 e modificata da DPR 187 del 2001) che definisce la farina di grano tenero come il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. Oltre alle cinque tipologie di farina di grano tenero di cui sopra, ci sono altre caratteristiche che le farine devono rispettare per legge: l'umidità, che deve essere al massimo del 14,5% e tutte quelle informazioni che costituiscono una vera e propria "Carta d'Identità" della farina. Riassumendo, sul sacco di farina devono comparire le seguenti informazioni:




Alle farine di grano tenero è consentito aggiungere glutine di frumento, sia presso le imprese molitorie che presso quelle utilizzatrici di farine. Inoltre è consentito aggiungere farine di cereali maltati, estratti di malto ed enzimi alfa – beta amilasi.

Le caratteristiche fisiche della farina, la sua granulometria – cioè la grandezza delle sue particelle - e la composizione chimica di questa, condizionano il suo utilizzo, e le diverse destinazioni, (pane, pizze, biscotti ecc.). Le farine hanno diverse qualità tecnologiche e proprio per questo motive ciascuna di esse avrà proprietà funzionali all'alimento che si intende preparare. Facendo un esempio pratico, nella panificazione l'utilizzo di impastatrici veloci o lunghi tempi di lievitazione richiedono farine in grado di produrre impasti resistenti allo stress dato dall'attrito meccanico e soprattutto capaci di trattenere il gas carbonico prodotto durante la lievitazione. Questa "forza" della farina dipende principalmente dalla quantità e dalla qualità del glutine…

*continua nel prossimo numero*



NUOVE SOLUZIONI
PizzaMaster®
ANTICHE TRADIZIONI

## PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C, il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni, i forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel, a legna o a gas.



### PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multiuso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



### PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari **- 80 misure diverse, più di 1 000 combinazioni**

PizzaMaster®

*Distributore autorizzato per Italia:*

*AV BAKING SRL*

***SEDE:*** *Viale Sondrio, 3-20124 Milano, Italy / T. +39 393 859 6012 / www.avbaking.it / alessandro@avbaking.it*
***SHOWROOM:*** *Via G. Vittorio 16/E 40013 Castel Maggiore (BO), Italy / T. +39 051 634 3815 / www.ecotecbologna.it / info@ ecotecbologna.it.*

***PizzaMaster by Svenska Bakepartner AB. Headquarter Svezia Centralino:*** *+46 (0)33 230 025 / www.pizzamaster.com / info@bakepartner.com*

## *INCONTRA PIZZAMASTER A SIGEP 2019*

40° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè

***19-23 GENNAIO 2019, PAD. B7, Stand 089***





# Igiene e pulizia

Il salone internazionale dedicato all'accoglienza e alle attrezzature che si terrà a Milano dal 18 al 22 ottobre sarà l'occasione anche per trovare tutte le novità dedicate alla pulizia e alla sanificazione dei locali, dalle lavastoviglie ai detergenti, dagli aspiratori agli abbattitori di fuliggine. Smoki, che presenzierà all'edizione 2019 di Host realizza impianti da impiegare in campo civile, industriale e nella ristorazione, per l'abbattimento di fuliggine e il trattamento di grassi e odori, un valore aggiunto fondamentale, per chiunque lavora nel settore della ristorazione e che spesso e volentieri deve confrontarsi con una legislazione molto severa in termine di gestione degli odori e dei fumi da combustione. Per le lavastoviglie professionali uno dei protagonisti di questa edizione di Host 2019 sarà l'azienda tedesca Winterhalter, che con la sua linea PT – lavastoviglie a capot – ha semplificato la pulizia delle stoviglie in cucina, ottimizzando i consumi di acqua e di energia. Un'altra realtà importante nella realizzazione di macchine lavastoviglie è Krupps, azienda veneta che da circa 50 anni occupa una fetta sempre più importante delle attrezzature per la pulizia. Nel 2017, Krupps lancia Uniko, un pannello touch screen per il controllo della lavastoviglie e Ikloud il sistema di controllo remoto per gestire al meglio cicli di lavaggio, consumi e dosaggio dei detergenti, una tecnologia 4.0 che permette di dialogare direttamente con il servizio di assistenza e di risolvere in tempo reale eventuali malfunzionamenti della macchina.

host Milano
Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition
October 18_22, 2019
fieramilano




Smoki®
www.smoki.it
SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo,
copiato da molti, mai eguagliato.
PluraleCom
Per respirare un futuro migliore.
Smoki Maxi
Smoki
Smoki Junior
Maxi Grill
c UL us LISTED
Unique in North America complying with cULus standards
CE
Our products comply with CE standards
POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI
• Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
• Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
• Aspirazione e cappe per grandi cucine.
• Aspiratori per alte temperature.
• Servizio di video ispezione canne fumarie.
• Vendita ed installazione canne fumarie.
Smoki®
Via Cella Raibano 16/C - 47843 Misano Adriatico (RN) - Italia
Tel. 0541 833748 - Fax 0541 821441 - Email: commerciale@smoki.it
Terenzio Pirani +39 335 5206031 | Davide Pirani +39 335 5206037 | Marco Muccioli +39 335 5707012



# Alfichef, gusto in busta

Italian Food Company

**ALFI srl - Venezia - Italia**

Via Artigiani 18/B - 30010
Camponogara (VE)
Tel. +39 041 4165392 -
servizioclienti@alfichef.com

www.alfichef.com

L'ALFI Italian Food Company, fondata e gestita dalla famiglia Fisicaro, produce conserve vegetali in busta per il settore HoReCa.

Sempre in prima linea nel campo della conservazione degli alimenti, ALFI si distingue dal 1980 per la scelta di aver adottato come packaging la busta di alluminio, un'intuizione che ha conferito all'azienda il ruolo di pioniere nell'applicazione di questa soluzione avanzata all'interno del comparto dell'industria conserviera dei vegetali.

I vantaggi pratici delle buste ALFICHEF sono innumerevoli e vanno dall'apertura facile e veloce senza il rischio di lesioni al minor liquido di governo, all'ingombro ridotto a magazzino ma, soprattutto, i vegetali preservano al meglio le loro proprietà organolettiche e il sapore originario per il minore "stress termico" indotto dal processo di pastorizzazione.

Pomodori, carciofi, funghi, olive, peperoni, zucchine, melanzane, pesto sono conservati con 36 mesi di shelf life a temperatura ambiente e sono già pronti ad essere utilizzati come topping per pizza, farcitura per toast, panini, tramezzini, come ingredienti per insalate, come contorni o semplicemente come antipasto o aperitivo. Le ricette sono semplici e prive di aromi sintetici che coprono il gusto naturale del prodotto: in questo modo gli chef possono abbinarli a piacere secondo la propria creatività.

# La pizza professionale gluten-free è SpigaBuona

ANTICO MOLINO ROSSO
FARINE BIOLOGICHE DAL 1993

**Antico Molino Rosso**

Via Don Angelo Fabbri, 6
37060 – Buttapietra (Verona)
Tel. +39 045 6660506
senzaglutine@spigabuona.com

www.spigabuona.com

La Miscela per Pizza SpigaBuona Senza Glutine Biologico è un prodotto unico, in quanto privo di qualsiasi addensante chimico, senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e a basso indice glicemico, grazie ad uno speciale trattamento il cui protocollo è scrupolosamente custodito da Antico Molino Rosso.
È una miscela composta da pochi ingredienti 100% naturali, biologici e semintegrali.
La caratteristica di essere semintegrale le conferisce proprietà nutrizionali di altissimo livello.
La lavorabilità è eccellente, l'alveolatura degna di un lievitato con glutine e il gusto è ineguagliabile.
Tutti i prodotti SpigaBuona® vengono realizzati nella Casa Dedicata al Senza Glutine Bio: uno stabilimento riservato al gluten-free, dove il personale altamente qualificato lavora e confeziona le materie prime garantendo la massima sicurezza.
Questo prodotto è erogabile dal SSN nelle Farmacie nei negozi Gluten-Free.




Solo noi friggiamo a 130°
per farvi mangiare
sano e con gusto!
MAGIC COOKER®
FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP
FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY
CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9
POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO
Omega
distribuzione
www.omegadistribuzione.com
Per informazioni: +39 340.39.14.583

Dal 1988
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

www.scuolaitalianapizzaioli.it

# I nostri corsi

***Per iscrizioni***
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

SPONSOR TECNICI

GIMETAL · Latteria Montanari · GRECI · Le 5 Stagioni

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
**Antonio Puggina**
**David Mandolin**

—

AREA TECNICA
**Graziano Bertuzzo**

—

COORDINAMENTO E SEGRETERIA
**Donatella Dorigo**
**Cristina Mandolin**
**Patrizio Carrer**
**Caterina Orlandi**

## CAORLE

SEDE NAZIONALE

CERTIFICATO N. IT11/0050 SGS

CORSI BASE IN PARTENZA

*dal* **10** *al* **14 dic.**
*dal* **7** *al* **11 gen.**

**17 dic. PIZZA PALA**
**18 dic. PIZZA TEGLIA**
**19 dic. PANE IN PIZZERIA**

***info***
0421.83.148



Responsabile area tecnica
Master Istruttori PFC

**GRAZIANO BERTUZZO** · **MAURO PASINI** · **ANGELO SILVESTRINI**

## *Lazio*

**ROMA** - OSTIA
**ROMA C/O** ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

*dal 3 al 14 dic.*
*dal 7 al 18 gen.*
*dal 11 al 22 feb.*

***info***
06.56.99.232
347.49.68.426



Master Istruttore PFC

**GIANLUCA PROCACCINI**

## *Toscana*

**PISTOIA** - C/O PALA PIZZA GIMETAL

CORSI BASE IN PARTENZA

***info***
0421.83.148



Master Istruttori PFC

**SANDRO BATZELLA** · **ALESSANDRO GATTI** · **PINO FERRARO**

COLLABORAZIONI ***info*** 0421.83.148

| MODENA | BRESCIA | MANTOVA | | VERONA | | PISTOIA | FIRENZE *Reggello* | TREVISO | PADOVA | ROMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| c/o Pavesi | c/o Forni Ceky | c/o oem | c/o Sanfelici | c/o zanolli | c/o Marana Forni | c/o GIMETAL | c/o Valoriani | c/o Cuppone | c/o Sirman | c/o Castelliforni |

# **CORSI** tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

**info** 0421 83148

**COMO**
CORSI BASE IN PARTENZA
*dal 7 al 12 gen.*
**info**
02.96.48.91.42
340.42.57.917




MARIO SIGNORILE

**PERUGIA**
CORSI BASE IN PARTENZA
*dal 7 al 18 gen.*
**info**
389.11.95.664




ALESSIO PACIOTTI

**RIMINI**
CORSI BASE IN PARTENZA
*dal 3 al 7 dic.*
**info**
0541.39.42.31
347.97.19.204




PAOLO ROSSINI

**SALERNO**
CORSI BASE IN PARTENZA
*dal 10 al 14 dic.*
**info**
339.23.16.342




MICHELE CROCCIA

**CORSI** *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
**info**
0376.655.737



IVAN SANFELICI

**ALBEROBELLO - BARI C/O** ISTITUTO ECCELSA
**info**
080.246.1249




ROSA CASULLI

**GENOVA**
**info**
329.91.17.077




ROBERTO DE SANTIS

**RAVENNA**
**info**
339.18.00.810




LUIGI TIMONCINI

**BELLUNO**
**info**
339.33.43.905




LUCA GACCIONE

**L'AQUILA**
**info**
339.79.19.152




GIULIANO BUCCI

**PARMA**
**info**
339.12.38.593




SALVATORE SALVIANI

**VERONA C/O** ZANOLLI
**info**
347.69.96969



FEDERICO DE SILVESTRI

**LA SPEZIA**
**info**
328.31.44.633




RICCARDO LA ROSA

**TRIESTE**
**info**
339.73.61.243




MARCO LAVISTA

**ALESSANDRIA**
**info**
348.79.51.419




PAOLO ABBIATI

**TERAMO**
**info**
339.68.15.179




GIANNI POMPETTI

**VERONA**
*Master Istruttori PFC*
**info**
0421.83.148




GIUSEPPE CONTE

*c/o* ***Love it***




GIORGIO SABBATINI

**PADOVA C/O** SIRMAN
**info**
0421.83.148
347.68.10.71



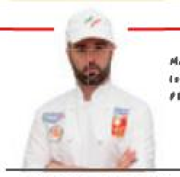

FABIO SEBASTIANI

**ROMA - NETTUNO**
**info**
06.98.84.90.78
393.40.81.314




VALERIO FINUCCI

**NORMA** - LATINA
**info**
0773.35.46.21
328.66.83.860




FILIPPO MARINI

# CORSI *all'* ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



**REMO TORTOLA**

## Canada

**TORONTO**
info (0039) 0421.83.148

orocatering@gmail.com

**GINO JASKULA**

## Francia

**PARIGI**
info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

**VALERIO COMMAZZETTO**

**CHAMONIX**
info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

**SZYMON WISNIEWSKY**

## Polonia

**POZNAN**
info (0048) 885.101.141

www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

**VLADIMIR DAVYDOV**

## Russia

**MOSCA**
info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30

www.pmqrus.ru

**LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**

## Cina

**PECHINO**
**JINAN**
**SHANGHAI**
info (0086) 185.1860.5274

**LEO SPIZZIRRI**

## Usa

**CHICAGO**
info (001) 630.395.9958

www.theculinaryacademy.com

**TONY GEMIGNANI**

**SAN FRANCISCO**
info (001) 510.786.7885

www.internationalschool ofpizza.com

**LE 5 STAGIONI ACADEMY CON SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**

**HENRIQUE CAVAZZOTTI**

## Brasile

**CURITIBA**
info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br
www.scuolaitaliana pizzaioli.com.br

**C/O LA BOTTEGA TOSCANA**

## Germania

**FRANKFURT**
info (0039) 0421.83.148

www.labottegatoscana.de

**FRANCO CASANI**

## Belgio

**CHARLEROI**
info (00324) 95.27.31.73

**MARIANO DE GIACOMI**

## Australia

**MELBOURNE**
info (0039) 0421.83.148

**THEO KALOGERACOS**

**PERTH**
info (0039) 0421.83.148

**IVAN ZECCA**

**MARGARETH RIVER**
info (0039) 0421.83.148

Novità

PRÉSIDENT
Professionnel

# La Panna spray

IDEALE PER TUTTI I TUOI UTILIZZI

**Gusto equilibrato** con un leggero aroma di vaniglia

**Consistenza** soffice e cremosa

**Pronta all'uso** per un consumo immediato

**Ottima per guarnire** dolci, frutta, gelato e **come ingrediente** in creme o dolci




500g

EROGATORE PROFESSIONALE

CRÈME FOUETTÉE = PANNA SPRAY

**VI ASPETTIAMO ALLA FIERA SIGEP DI RIMINI DAL 19 AL 23 GENNAIO 2019**
con la nostra offerta di prodotti Président Professionnel.



PANNA COTTA | CRÈME BRÛLÉE | CHEESECAKE | MOUSSE AL CIOCCOLATO | PANNA DA MONTARE 35,1% M.G.

PADIGLIONE
B5
STAND N.150

Sigep